NV70F7796MS

Four encastrable

Manuel d’utilisation



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d’avoir choisi ce produit Samsung.



utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi ce four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

		
AVERTISSEMENT ou ATTENTION	**Important**	**Remarque**

consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé (pour les modèles à filerie fixe).

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. (pour les modèles à cordon d'alimentation uniquement).

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

⚠ **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage vapeur ou nettoyage automatique, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. (modèle avec fonction de nettoyage uniquement).

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage automatique, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. (modèle avec fonction de nettoyage uniquement).

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

⚠ **AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

⚠ **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.
Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

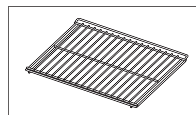
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Veuillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson d'aliments lourds. (En fonction du modèle)



⚠ ATTENTION

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un service après-vente SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'un mode vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).

Si la cartouche est fissurée ou cassée, n'utilisez pas l'appareil et contactez le centre de réparation le plus proche. (modèle avec fonction de nettoyage à vapeur uniquement).

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

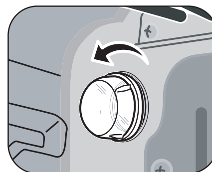
Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.
Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.
La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.
Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.
Le jus des fruits peut laisser des traces indélébiles sur les surfaces émaillées du four. Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.
Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.
Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objet lourd sur la porte.
N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.
⚠ **AVERTISSEMENT :** ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.
⚠ **AVERTISSEMENT :** Ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four est en marche.
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

⚠ Risque de choc électrique ! Avant de remplacer une ampoule du four, suivez la procédure ci-dessous :

- Éteignez le four.
- Débranchez-le de la prise murale.
- Protégez l'ampoule électrique et son cache en verre en recouvrant le plancher du four avec un linge.
- Les ampoules sont disponibles auprès du service après-vente SAMSUNG.

Éclairage arrière du four



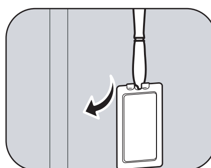
1. Tournez le cache dans le sens inverse des aiguilles d’une montre pour le retirer et enlevez la bague métallique et le joint. Nettoyez le cache en verre. Si nécessaire, remplacez l’ampoule par une ampoule spécial four de 25 W résistante à des températures de 300 °C.

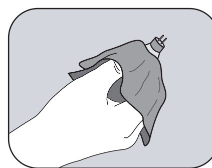
2. Au besoin, nettoyez le cache en verre, la bague métallique et le joint.

3. Fixez la bague métallique et le joint sur le cache en verre.

4. Remettez le cache en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer solidement.

Éclairage latéral du four (Selon le modèle)





1. Pour retirer le cache en verre, soutenez sa partie inférieure d'une main, puis insérez un outil pointu et plat (ex. : couteau de table) entre le verre et le cadre.

2. Extrayez le cache.

3. Au besoin, remplacez l'ampoule halogène par une ampoule pour four de 25 à 40 W résistante à une température de 300°C.

Conseil : utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez l'ampoule halogène afin d'éviter les traces de doigt. Cela permet d'augmenter la durée de vie de l'ampoule lorsque vous la remplacez.

4. Remettez le cache en place.

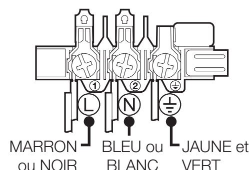
Consignes de sécurité pour l'installation

Ce four ne peut être installé que par un électricien agréé. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur.

- Veillez à isoler les composants sous tension lors de l'installation du four.
- L'élément dans lequel le four est encastré doit satisfaire aux exigences de stabilité énoncées dans la norme DIN 68930.

Branchement électrique

Si l'appareil n'est pas branché sur l'alimentation principale via une prise, un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) doit être utilisé pour que les normes de sécurité soient respectées. Le câble électrique (H05 RR-F ou H05 VV-F, mini., 1,5 à 2,5 mm^2) doit être suffisamment long pour pouvoir être relié au four, même si celui-ci est posé à même le sol, devant l'élément encastré. Ouvrez le cache de connexion situé à l'arrière du four à l'aide d'un tournevis et desserrez les vis du serre-câble avant de connecter les lignes électriques aux bornes de raccordement correspondantes. Le four est mis à la terre via la borne (⏚). Le câble jaune et vert (mise à la terre) doit être connecté le premier et être plus long que les autres. Si le four est branché sur l'alimentation principale via une prise, celle-ci doit rester accessible après l'installation du four. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accidents dus à une mise à la terre inexistante ou défaillante.

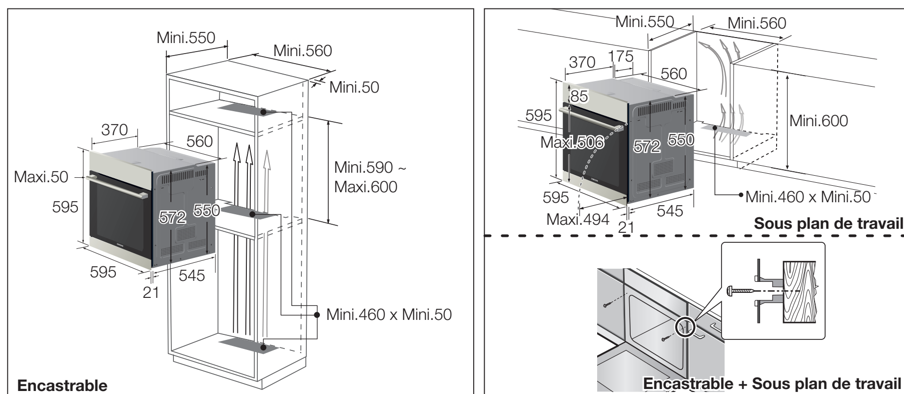


AVERTISSEMENT : Le câble de connexion ne doit pas être coincé au cours de l'installation et vous devez éviter qu'il vienne en contact avec les parties chaudes du four.

Installation dans l'élément

Concernant le meuble dans lequel le four est encastré, les surfaces plastiques et les collages doivent supporter une température de 90 °C à l'intérieur du meuble et de 75 °C pour les meubles adjacents. Samsung ne saurait être tenu pour responsable en cas de dommages sur les surfaces plastiques ou les collages provoqués par la chaleur.

Un interstice de ventilation est nécessaire dans la base de l'élément de cuisine dans lequel le four doit être placé. Pour la ventilation, un interstice d'environ 50 mm doit subsister entre la tablette inférieure et la paroi de soutien. Si le four doit être installé en dessous d'une table de cuisson, les instructions d'installation de cette table doivent être respectées.



Poussez complètement l'appareil dans son élément et fixez fermement le four des deux côtés à l'aide de 2 vis. Assurez-vous qu'un interstice d'au moins 5 mm soit laissé entre l'appareil et l'élément adjacent.

Une fois l'appareil installé, retirez de la porte et de l'intérieur du four, le film protecteur en vinyle, le ruban adhésif, le papier et les accessoires. Avant de l'extraire de son meuble, débranchez le four de l'alimentation électrique et retirez les 2 vis situées sur chaque côté de l'appareil.

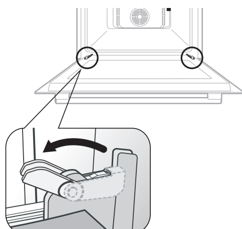
AVERTISSEMENT : Le meuble dans lequel le four est encastré doit posséder un interstice de ventilation minimal pour la circulation d'air comme l'indique l'illustration.
Ne recouvrez pas cette ouverture par des lamelles de bois car elle a pour but d'alimenter la ventilation.

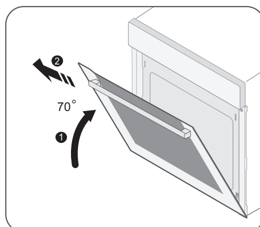
La façade du four, notamment la poignée, diffère d'un modèle à l'autre.
Mais la taille du four indiquée sur l'illustration reste la même.

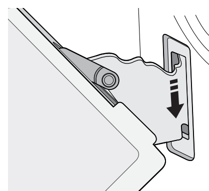
RETRAIT DE LA PORTE

Dans le cadre d'une utilisation normale, il n'est pas nécessaire de retirer la porte ; si toutefois un retrait est nécessaire (ex. : pour des besoins de nettoyage), suivez les instructions ci-dessous.

⚠ **ATTENTION** : La porte du four est lourde.



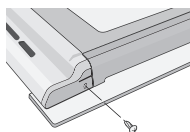


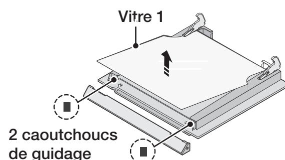


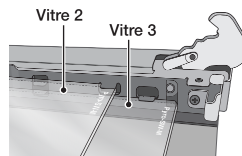
1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.
2. Faites remonter la porte d'environ 70 °. Saisissez chaque côté de la porte en son milieu et tirez-la légèrement vers vous tout en la soulevant jusqu'à ce les charnières se désengagent.
3. Après nettoyage, répétez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour refixer la porte. La fixation de la charnière doit être fermée de chaque côté.

RETRAIT DES VITRES DE LA PORTE

La porte du four est équipée de quatre vitres juxtaposées les unes au-dessus des autres. Ces vitres peuvent être retirées pour être nettoyées.







1. Retirez les 2 vis situées sur les côtés gauche et droit de la porte.
2. Détachez l'habillage et retirez les vitres 1, 2 et 3 ainsi que les 2 caoutchoucs de guidage de la porte.
3. Après avoir nettoyé les vitres, procédez au réassemblage en répétant les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse. Respectez les positions correctes des vitres 2 et 3 en vous aidant de l'illustration ci-dessus.

 **ASSEMBLAGE :** La porte peut être constituée de 2 à 4 vitres en fonction du modèle. Lors de la pose de la vitre intérieure 1, veillez à diriger la face imprimée vers le bas.

FONCTION D’ÉCONOMIE D’ÉNERGIE AUTOMATIQUE

- Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l’appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d’arrêt temporaire, la fonction est annulée et l’horloge s’affiche après 10 minutes.
- Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l’énergie, l’éclairage du four est éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D’ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d’un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

sommaire

COMMANDES DU FOUR 12

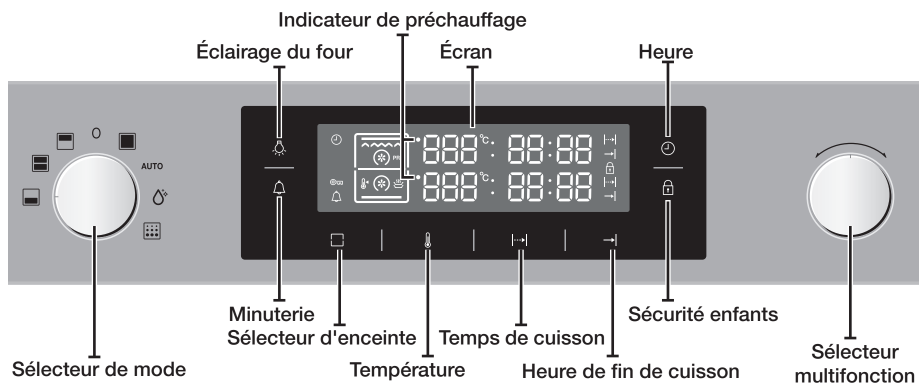
ACCESSOIRES 12

PREMIER NETTOYAGE 14

UTILISATION DU FOUR 14

RÉGLAGE DES TEMPS 16

commandes du four





Façade

La façade du four est disponible dans différentes matières et couleurs : acier inoxydable, blanc, noir et verre. Par souci de qualité, l'apparence peut être différente.

accessoires

Votre nouveau four Samsung est livré avec de nombreux accessoires qui s'avéreront très utiles lors de la préparation des différents plats. Les accessoires suivants ne sont pas présents de manière identique sur tous les modèles.



AVERTISSEMENT : Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments et/ou les accessoires chauds du four afin d'éviter toute brûlure.



Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.



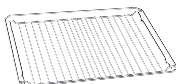
Le four fonctionne sans que les glissières latérales et les grilles ne soient installées.



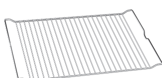
Les accessoires peuvent se déformer en chauffant. Après refroidissement, cette déformation disparaît sans effet sur leur fonction.



Plaque séparatrice
Utilisez la plaque séparatrice avec les modes de cuisson supérieur, inférieur et double. Elle permet de séparer la partie supérieure et la partie inférieure du four et doit être insérée au niveau 3.



Grille métallique
La grille métallique doit être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Elle peut servir de support aux cocottes et plats allant au four. Veuillez placer à l'arrière le côté du cadre incliné vers le haut, afin de maintenir le support lors de la cuisson d'aliments lourds.



Grille métallique pour plateau (Selon le modèle)
La grille métallique pour plateau doit être utilisée pour faire griller et rôtir les aliments. Vous pouvez l'associer au plateau afin d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four.



Plaque à pâtisserie (Selon le modèle)
La plaque à pâtisserie (Profondeur : 20 mm) peut être utilisée pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries. Veuillez positionner le côté incliné vers l'avant.



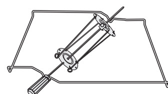
Plateau universel (Selon le modèle)
Le plateau universel (Profondeur : 30 mm) peut être utilisé pour la préparation de gâteaux, de cookies et d'autres pâtisseries. Il est également adapté au rôtissage de vos aliments. Vous pouvez l'associer à la grille métallique pour plateau afin d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Veuillez positionner le côté incliné vers l'avant.



Plateau très profond (Selon le modèle)
Le plateau très profond (Profondeur : 50 mm) est également adapté au rôtissage de vos aliments. Vous pouvez l'associer à la grille métallique pour plateau afin d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Veuillez positionner le côté incliné vers l'avant.

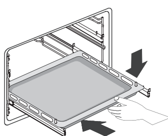


Tournebroche (Selon le modèle)
Le tournebroche peut être utilisé pour faire rôtir (ex : poulet). Le tournebroche ne peut être utilisé qu'en mode unique au niveau 3, car il doit être fixé à un adaptateur sur la paroi arrière. Retirez la poignée en plastique noire pour la cuisson.



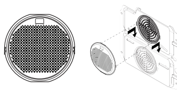
Tournebroche et Shashlik (Selon le modèle)
Utilisation :

- Placez le plateau (sans la grille) au niveau 1 pour recueillir le jus de cuisson ou sur la partie inférieure du four si le morceau de viande à rôtir est trop volumineux.
- Faites glisser l'une des fourches sur le tournebroche. Placez le morceau de viande à rôtir sur le tournebroche.
- Vous pouvez placer des pommes de terre et des légumes précuits sur les bords du plateau afin qu'ils rôtissent en même temps que la viande.
- Placez le support sur le niveau central et dirigez la partie en « V » vers l'avant du four.
- Vissez la poignée sur l'extrémité arrondie de la broche afin de faciliter l'insertion de la broche.
- Placez la broche sur le support, extrémité pointue dirigée vers l'arrière, et poussez délicatement jusqu'à ce que la pointe de la broche pénètre dans le mécanisme de rotation situé à l'arrière du four. L'extrémité arrondie de la broche doit reposer sur la partie en « V » du support (la broche est dotée de deux oreilles devant être situées le plus près possible de la porte afin d'éviter que la broche ne puisse avancer. Ces oreilles servent également à fixer la poignée).
- Dévissez la poignée avant la cuisson. Une fois la cuisson terminée, revissez la poignée afin de retirer la broche plus facilement du support.



Rails télescopiques (Selon le modèle)

- Pour insérer la grille métallique ou le plateau, faites tout d'abord glisser les rails télescopiques au niveau souhaité.
- Positionnez la grille métallique ou le plateau sur les rails et poussez-les jusqu'au fond du four. Ne fermez la porte du four qu'une fois les rails télescopiques insérés dans celui-ci.



Filtre à graisses (Selon le modèle)
Le filtre à graisses installé sur la paroi interne de l'arrière du four protège le ventilateur, le réchauffeur rond et le four contre les impuretés, en particulier les éclaboussures de graisse. Lorsque vous faites cuire de la viande, nous vous conseillons d'utiliser le filtre à graisses. Lors de la cuisson des pâtisseries, retirez toujours le filtre ! Si le filtre est installé lors de la cuisson des pâtisseries ou des gâteaux, les résultats peuvent être peu concluants.

premier nettoyage

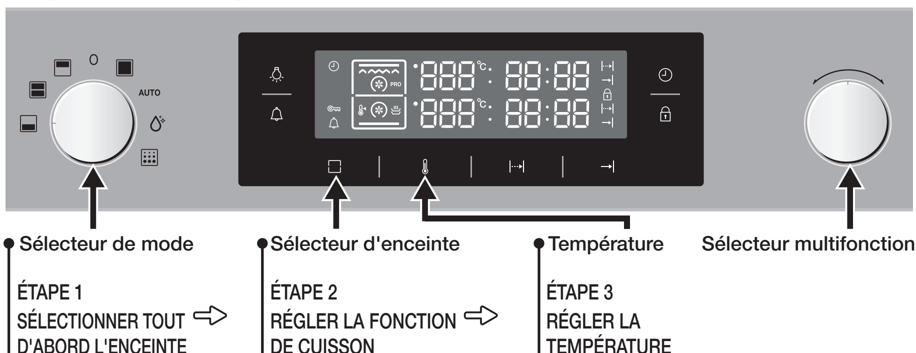
Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, le premier nettoyage est nécessaire pour retirer l'odeur du four neuf.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Convection à 200 °C ou Conventionnel à 200 °C durant une heure. Cette procédure brûlera toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Éteignez le four en tournant le sélecteur de mode sur « Arrêt » après une heure.

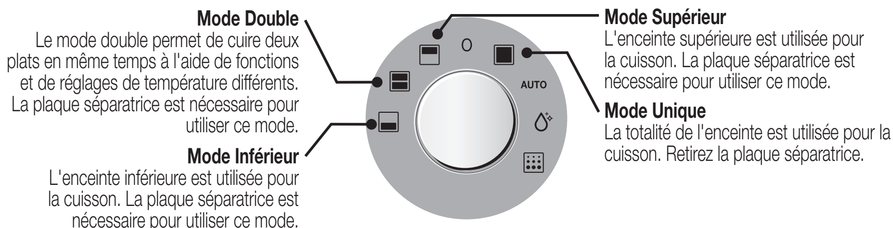
Lors de la première utilisation des accessoires, nettoyez-les minutieusement avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et un chiffon propre et doux.

utilisation du four

Voici pour la cuisson les étapes de base de votre nouveau four.



UTILISATION DE L'ENCEINTE DU FOUR



MODE UNIQUE		En mode unique, le four fonctionne comme un four traditionnel. Utilisez ce mode pour les quantités d'aliments importantes ou si vous souhaitez utiliser un accessoire spécial comme la broche. Retirez la plaque séparatrice du four pour utiliser ce mode.
MODE SUPÉRIEUR		Seule la partie supérieure ou la partie inférieure est utilisée pour la cuisson. Ces modes économisent du temps de préchauffage et de l'énergie lors de la cuisson de plus petites quantités d'aliments. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour utiliser ce mode.
MODE INFÉRIEUR		Lorsque vous choisissez d'utiliser la moitié de l'enceinte de cuisson (mode supérieur ou inférieur), la vitre de la porte pour la partie non utilisée peut présenter des signes de condensation.
MODE DOUBLE		En mode double, l'enceinte supérieure et l'enceinte inférieure ont chacune des fonctions et une température différentes. Les réglages de temps de cuisson et d'heure de fin de cuisson sont également disponibles pour chacune d'elles. Insérez la plaque séparatrice au niveau 3 pour utiliser ce mode.

RÉGLAGE DE LA FONCTION DE CUISSON

La fonction de cuisson peut être réglée après avoir sélectionné la partie de l'enceinte. Ce four présente diverses fonctions de cuisson, reportez-vous à la partie traitant les fonctions de cuisson dans ce manuel.

1. Appuyez sur la touche . L'icône de la fonction clignote.
2. Tournez le sélecteur multifonction pour régler la fonction de cuisson souhaitée.
3. Appuyez à nouveau sur la touche .


Au cours de la cuisson, vous pouvez modifier la fonction de cuisson selon l'ordre ci-dessus.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

La température peut être réglée après avoir défini la fonction de cuisson. Chaque fonction de cuisson possède une plage de température différente, reportez-vous à la partie traitant les fonctions de cuisson dans ce manuel.

1. Appuyez sur la touche , l'icône de la température clignote.
2. Tournez le sélecteur multifonction pour régler la température souhaitée.
3. Appuyez à nouveau sur la touche .


Au cours de la cuisson, vous pouvez modifier la température selon l'ordre ci-dessus.

UTILISATION DU MODE DOUBLE

Pour le mode double, le mode supérieur et le mode inférieur sont nécessaires pour régler séparément la fonction et la température.

Sélection du mode double

1. Sélectionnez le mode double en tournant le sélecteur de mode.

Réglage du mode supérieur

2. Appuyez sur la touche et tournez le sélecteur multifonction pour sélectionner la fonction de cuisson supérieure souhaitée.
3. Appuyez sur la touche et tournez le sélecteur multifonction pour sélectionner la température souhaitée.

Réglage du mode inférieur

4. Appuyez sur la touche et tournez le sélecteur multifonction pour sélectionner la fonction de cuisson inférieure souhaitée.
5. Appuyez sur la touche et tournez le sélecteur multifonction pour sélectionner la température souhaitée.


Pour changer la fonction de cuisson ou la température avec le mode double, vous devez tout d'abord choisir l'enceinte (supérieure ou inférieure). Si vous appuyez sur la touche ou la touche UNE FOIS, vous pouvez choisir l'enceinte supérieure et modifier le réglage. Si vous appuyez sur la touche ou la touche DEUX FOIS, vous pouvez choisir l'enceinte inférieure et modifier le réglage.

UTILITÉ DU MODE DOUBLE

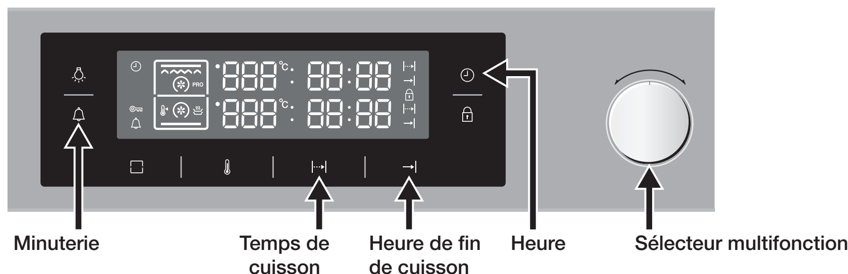
Lorsque vous effectuez la cuisson en mode double, une seule enceinte pourrait terminer la cuisson. Dans ce cas, vous pouvez opter pour un seul compartiment de cuisson afin d'utiliser un demi-compartiment. Lorsque vous tournez le sélecteur de mode de mode Double à mode Supérieur ou mode Inférieur, le mode sélectionné conserve le réglage existant.

UTILITÉ DU PRÉCHAUFFAGE RAPIDE AUTOMATIQUE

Le four présente des fonctions de cuisson qui comprennent une étape de préchauffage rapide. Cette étape sera indiquée sur l'écran à côté du réglage de la température. Durant cette étape de préchauffage, divers éléments chauffants sont appliqués pour accélérer la montée en température du four. Même si vous augmentez la température, le four change automatiquement la température cible et le préchauffage rapide automatique est appliqué. Une fois la température sélectionnée atteinte, l'icône de préchauffage disparaît et un signal vous rappelle que vous devez insérer les aliments dans le four.

réglage des temps

Le mode de cuisson double vous permet d'utiliser des réglages de temps de cuisson et d'heure de fin de cuisson différents pour chaque demi-enceinte. Pour appliquer ou modifier le temps de cuisson ou l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche ⬚ UNE FOIS pour l'enceinte supérieure et DEUX FOIS pour l'enceinte inférieure.



RÉGLAGE DE L'HEURE

Lors de la première utilisation du four ou après une coupure d'alimentation, vous devez régler l'heure.

1. Appuyez sur la touche ◷ ; les heures clignotent.
2. Tournez le sélecteur multifonction pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche ◷ ; les minutes clignotent.
4. Tournez le sélecteur multifonction pour régler les minutes.
5. Appuyez à nouveau sur la touche ◷ pour valider l'heure.



L'heure souhaitée peut être réinitialisée selon le même ordre que ci-dessus.

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche ◷ pour afficher l'heure.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Après avoir accédé à la fonction de cuisson, vous pouvez régler votre temps de cuisson. Et ce temps de cuisson atteint, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.

1. Appuyez sur la touche |⇢|, le temps de cuisson clignote.
2. Tournez le sélecteur multifonction pour appliquer le temps de cuisson souhaité.
3. Appuyez à nouveau sur la touche |⇢|.



Le temps de cuisson peut être réinitialisé selon le même ordre que ci-dessus. Lorsque le temps réglé est atteint, l'affichage indique « 0:00 » clignotant accompagné d'un signal. Vous pouvez régler un nouveau temps de cuisson ou éteindre le four. Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur la touche |⇢| et réglez le temps de cuisson à zéro.

RÉGLAGE DE L'HEURE DE FIN DE CUISSON

Après avoir accédé à la fonction de cuisson, vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson. Et ce temps de cuisson atteint, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement.

1. Appuyez sur la touche →|, l'heure de fin de cuisson clignote.
2. Tournez le sélecteur multifonction pour appliquer l'heure de fin de cuisson.
3. Appuyez à nouveau sur la touche →|.



L'heure de fin de cuisson peut être réinitialisée selon le même ordre que ci-dessus et lorsque l'heure de fin de cuisson est atteinte, l'affichage indique « 0:00 » clignotant accompagné d'un signal. Pour annuler l'heure de fin de cuisson, appuyez sur la touche →| et réglez l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle.

RÉGLAGE DU DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Si l'heure de fin de cuisson est réglée après le temps de cuisson, le temps de cuisson et l'heure de fin de cuisson sont calculés et, le cas échéant, le four établit un démarrage différé de la cuisson.


AVERTISSEMENT : Ne laissez pas d'aliments trop longtemps dans le four car ils sont susceptibles de s'altérer.

1. Appuyez sur la touche |···▸|, le temps de cuisson clignote.
2. Tournez le sélecteur multifonction pour appliquer le temps de cuisson.
3. Appuyez sur la touche ⟶|, l'heure de fin de cuisson clignote.
4. Tournez le sélecteur multifonction pour appliquer l'heure de fin de cuisson.
5. Le point de démarrage différé est automatiquement calculé et le four attend l'heure de ce point de démarrage différé.


Le démarrage différé n'est pas réglable en mode double. Le temps de cuisson, l'heure de fin de cuisson et le démarrage différé peuvent être définis après avoir accédé au réglage de la fonction de cuisson.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie peut être réglée indépendamment de la fonction du four et utilisée simultanément au temps de cuisson et à l'heure de fin de cuisson. La minuterie ayant son propre signal, vous pouvez le distinguer des autres.

1. Appuyez sur la touche 🔔, la minuterie clignote.
2. Tournez le sélecteur multifonction pour appliquer le temps souhaité pour la minuterie.
3. Appuyez à nouveau sur la touche 🔔.


Pour annuler la minuterie, appuyez et maintenez la touche 🔔 durant deux secondes. La minuterie peut être réinitialisée selon le même ordre que ci-dessus et lorsque le temps réglé est atteint, l'affichage indique « 0:00 » clignotant accompagné d'un signal.

autres réglages

SIGNAL SONORE

|···▸| + ⟶|

Pour activer ou désactiver le signal sonore, appuyez et maintenez les touches |···▸| et ⟶| durant 3 secondes.

ÉCLAIRAGE DU FOUR



Appuyez la touche 💡 pour allumer et éteindre. Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four est éteint quelques minutes après le démarrage de la cuisson.


Certains modèles possèdent 2 éclairages dans le four, un pour la partie supérieure et l'autre pour la partie inférieure.

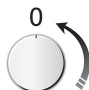
SÉCURITÉ ENFANTS



Pour activer ou désactiver la sécurité enfants, appuyez et maintenez la touche 🔒 durant 3 secondes.

L'affichage indique 🔒 lorsque la sécurité enfants est activée. Vous pouvez également utiliser la sécurité enfants durant la cuisson. Dans ce cas, chacune des touches et le sélecteur multifonction sont inopérants mais vous pouvez annuler la sécurité en tournant le sélecteur de mode sur Arrêt.

MISE HORS TENSION



Lorsque le four a été éteint, tous les éléments chauffants cessent de fonctionner.
Le ventilateur de refroidissement continue par contre de fonctionner un certain temps après l'extinction du four pour la sécurité.

fonction de cuisson

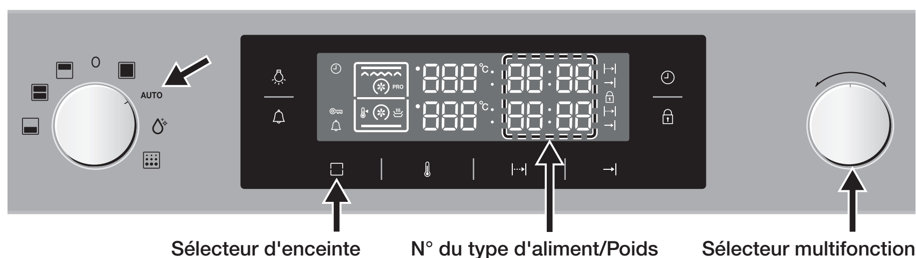
Ce four propose plusieurs fonctions.

Symbole	Fonction	Utilisation	Unique	Supérieur	Inférieur	Double
			Plage de température (°C)			
	Cuisson traditionnelle	La chaleur est générée au moyen des systèmes de chauffe supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de presque tous les types de plats. Température recommandée : 200 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Cuisson par convection	La chaleur générée par la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats surgelés et des pâtes crues. Température recommandée : 170 °C	O	O	O	Supérieur Inférieur
			40-250	40-250	40-250	170-250
	Chauffe supérieure + Convection	La chaleur générée par le système de chauffe supérieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée au rôtissage des aliments, comme la viande. Température recommandée : 190 °C	O	O	X	Supérieur
			40-250	40-250	-	170-250
	Chauffe inférieure + Convection	La chaleur générée par le système de chauffe inférieur et la convection est répartie uniformément dans le four au moyen des ventilateurs. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des pains et des gâteaux. Température recommandée : 190 °C	O	X	O	Inférieur
			40-250	-	40-250	170-250
	Gril éco	La chaleur est générée par le petit gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des petits plats nécessitant moins de chaleur comme le poisson ou les baguettes garnies. Température recommandée : 240 °C	O	O	X	Supérieur
			40-270	40-250	-	200-250
	Grand gril	La chaleur est générée par le grand gril. Cette fonction est spécialement adaptée à la cuisson des plats recouverts de pâte crue (ex. : lasagnes) et les grillades. Température recommandée : 240 °C	O	O	X	Supérieur
			40-270	40-250	-	200-250
	Gril et ventilateur	La chaleur générée par les deux éléments chauffants supérieurs est distribuée par le ventilateur. Ce mode peut être utilisé pour faire griller la viande et le poisson. Température recommandée : 240 °C	O	O	X	Supérieur
			40-270	40-250	-	200-250
	Cuisson intensive	Ce mode active alternativement tous les éléments chauffants tels que le ventilateur de convection, les systèmes de chauffe supérieur et inférieur. La chaleur est répartie de manière uniforme dans le four. Ce mode convient à de grandes quantités d'aliments (nécessitant beaucoup de chaleur), tels que les gratins et les tartes. Température recommandée : 170 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-

Symbole	Fonction	Utilisation	Unique	Supérieur	Inférieur	Double
			Plage de température (°C)			
	ProRoasting	Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique jusqu'à 220 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le processus de saisie de la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de préselection. Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés. Ce mode est adapté aux viandes rôties, à la volaille et au poisson. Température recommandée : 100 °C	O	X	X	X
			40-150	-	-	-
	Maintien au chaud	Ce mode active l'élément de chauffe inférieur. Il permet de conserver la chaleur des aliments. Température recommandée : 80 °C	X	X	O	X
			-	-	40-100	-
	Réchauffage d'assiette	Ce mode active l'élément de chauffe inférieur et le ventilateur de convection. Il est adapté au réchauffage de bols, d'assiettes et de tasses en céramique. Température recommandée : 60 °C	X	X	O	X
			-	-	40-80	-
	Convection éco	Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Température recommandée : 170 °C Le mode de chauffe par convection ECO est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN50304.	O	X	X	X
			40-250	-	-	-

cuisson automatique

La fonction de cuisson automatique vous permet de choisir les programmes automatiques convenant le mieux à la cuisson de vos aliments.



1. Tournez le sélecteur de mode sur le mode de cuisson automatique.
2. Appuyez sur la touche ⬚ pour sélectionner l'enceinte souhaitée.
3. Tournez le sélecteur multifonction pour sélectionner le N° du type d'aliment souhaité et patientez entre 4 et 5 secondes.
4. Tournez le sélecteur multifonction pour sélectionner le poids souhaité et patientez entre 4 et 5 secondes.
5. Après 4 à 5 secondes, les programmes de cuisson automatique démarrent automatiquement.

Lorsque vous utilisez la cuisson automatique à four double, après avoir sélectionné le N° du type d'aliment, sélectionnez le poids souhaité pour chacune des enceintes supérieure et inférieure.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE UNIQUE

Le tableau ci-dessous répertorie les 25 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Ces programmes peuvent être utilisés dans l'enceinte unique du four. Dans ce cas, retirez toujours la plaque séparatrice. Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A-01	Pizza surgelée	0,3-0,6 0,7-1,0	Grille métallique	2	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.
A-02	Frites au four surgelées	0,3-0,5 (fines) 0,6-0,8 (épaisses)	Plaque à pâtisserie (universelle)	2	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses.
A-03	Croquettes surgelées	0,3-0,5 0,6-0,8	Plaque à pâtisserie (universelle)	2	Disposez les croquettes de pommes de terre surgelées sur la plaque à pâtisserie.
A-04	Lasagnes maison	0,3-0,5 0,8-1,0	Grille métallique	3	Préparez des lasagnes fraîches ou utilisez des lasagnes prêtes à cuire et placez-les dans un plat adapté allant au four. Placez le plat au centre du four.
A-05	Biftecks	0,3-0,6 0,6-0,8	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	4	Placez les biftecks marinés côte à côte sur la grille métallique pour plateau. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté à la cuisson des biftecks fins, le second à celle des biftecks plus épais.
A-06	Rôti de bœuf	0,6-0,8 0,9-1,1	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	2	Placez le rôti de bœuf mariné sur la grille métallique pour plateau. Retournez dès que le signal sonore retentit.
A-07	Rôti de porc	0,6-0,8 0,9-1,1	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	2	Placez le rôti de porc mariné sur la grille métallique pour plateau côté couenne vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
A-08	Côtelettes d'agneau	0,3-0,4 0,5-0,6	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	4	Côtelettes d'agneau marinées Placez les côtelettes d'agneau sur la grille métallique pour plateau. Retournez dès que le signal sonore retentit. Le premier réglage est adapté aux côtelettes fines, le second aux côtelettes plus épaisses.
A-09	Morceaux de poulet	0,5-0,7 1,0-1,2	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d’huile et d’épices. Placez les morceaux de poulet côte à côte sur la grille métallique pour plateau.
A-10	Poulet entier	1,0-1,1 1,2-1,3	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	2	Badigeonnez le poulet entier d'huile et saupoudrez d'épices. Placez le poulet sur la grille métallique pour plateau côté poitrine vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
A-11	Magret de canard	0,3-0,5 0,6-0,8	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	4	Préparez le magret de canard, placez-le sur la grille métallique pour plateau, côté gras vers le haut. Le premier réglage correspond à un magret de canard de taille normale ; le deuxième, à deux magrets de canard de belle taille.
A-12	Roulé de dinde	0,6-0,8 0,9-1,1	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	2	Placez le roulé de dinde sur la grille métallique pour plateau. Retournez dès que le signal sonore retentit.

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A-13	Poisson à l'étuvée	0,5-0,7 0,8-1,0	Grille métallique	2	Rincez et nettoyez les poissons (ex. : truite, perche ou bar entiers). Disposez-les tête-bêche dans un plat en verre ovale allant au four. Ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez.
A-14	Poisson grillé	0,5-0,7 0,8-1,0	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	4	Disposez les poissons tête-bêche sur la grille métallique pour plateau. Le premier réglage est adapté à la cuisson de 2 poissons, le second à la cuisson de 4 poissons. Ce programme est adapté à la cuisson de poissons entiers (truite, sandre ou dorade).
A-15	Steaks de saumon	0,3-0,4 0,7-0,8	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	4	Placez les steaks de saumon sur la grille métallique pour plateau. Retournez dès que le signal sonore retentit.
A-16	Pommes de terre au four	0,4-0,5 0,8-1,0	Plaque à pâtisserie (universelle)	2	Rincez les pommes de terre et coupez-les en deux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez les tranches uniformément sur la plaque. Le premier réglage correspond à de petites pommes de terres (de 100 g chacune), le second réglage à de grandes pommes de terre au four (200 g chacune).
A-17	Légumes grillés	0,4-0,5 0,8-1,0	Plateau universel (profond)	4	Disposez les légumes (rondelles de courgettes, morceaux de poivrons, rondelles d'aubergines, champignons et tomates cerises) dans le plateau universel. Badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices.
A-18	Gratin de légumes	0,4-0,6 0,8-1,0	Grille métallique	2	Préparez le gratin de légumes dans un plat rond allant au four. Placez le plat au centre du four.
A-19	Gâteau marbré	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau Bundt beurré.
A-20	Pâte pour flan aux fruits	0,3-0,4 (grande) 0,2-0,3 (tartelettes)	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à gâteau beurré. Le premier réglage est adapté à la cuisson d'un flan aux fruits ; le second, à la cuisson de 5 à 6 petites tartelettes.
A-21	Biscuit de Savoie	0,4-0,5 (taille moyenne) 0,2-0,3 (petit)	Grille métallique	2	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir. Le premier réglage convient à un moule à gâteau de 26 cm de diamètre et le second réglage à un moule de 18 cm de diamètre.
A-22	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	2	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins. Le premier réglage est adapté à la cuisson de petits muffins, le second à la cuisson de grands muffins.
A-23	Pain	0,7-0,8 (blanc) 0,8-0,9 (farine complète)	Grille métallique	2	Préparez la pâte en suivant les instructions du fabricant et versez-la dans un moule à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de long). Le premier réglage est adapté à la cuisson du pain blanc (0,7 à 0,8 kg) ; le second (0,8 à 0,9 kg); à la cuisson du pain complet.
A-24	Pizza maison	1,0-1,2 1,3-1,5	Plaque à pâtisserie (universelle)	2	Placez la pizza sur la plaque. Les plages de poids incluent la garniture (sauce, légumes, jambon, fromage). Le réglage 1 (1,0 à 1,2 kg) convient aux pizzas fines et le réglage 2 (1,3 à 1,5 kg) convient aux pizzas avec beaucoup de garniture.
A-25	Fermentation de la pâte levée	0,3-0,5 0,6-0,8	Grille métallique	2	Le premier réglage est recommandé pour faire lever les pâtes à pizza à base de levure. Le second réglage est adapté aux pâtes levées pour gâteau ou pain. Placez-la dans un grand plat circulaire résistant à la chaleur et recouvrez celui-ci de film étirable.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE SUPÉRIEURE

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Insérez la plaque séparatrice pour l'utiliser. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	Type d'aliment	Poids/ kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A-01	Petits pains surgelés	0,2-0,3 0,4-0,5	Grille métallique	4	Répartissez uniformément les petits pains surgelés sur la grille métallique.
A-02	Pizza surgelée	0,1-0,2 0,3-0,4	Grille métallique	5	Placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique.
A-03	Mini-pizzas surgelées	0,2-0,3 0,4-0,5	Grille métallique	5	Disposez les mini-pizzas côte à côte sur la grille métallique.
A-04	Bâtonnets de poisson surgelés	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque à pâtisserie (universelle)	5	Répartissez uniformément les bâtonnets de poisson sur la plaque à pâtisserie. Le réglage 0,2 à 0,3 kg est recommandé pour 10 bâtonnets, et 0,4 à 0,5 kg pour 15 bâtonnets. Retournez lorsque le signal sonore retentit.
A-05	Frites au four surgelées	0,4-0,5 0,6-0,7	Plaque à pâtisserie (universelle)	5	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie. Utilisez le premier réglage pour les frites fines et le second pour les frites plus épaisses. Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Retournez lorsque le signal sonore retentit.

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE INFÉRIEURE

Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Insérez la plaque séparatrice pour l'utiliser. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Reportez-vous à ces consignes pour connaître le mode de cuisson adapté à chaque type d'aliment. Placez les aliments dans le four froid, sauf si le préchauffage du four est recommandé.

N°	Type d'aliment	Poids/ kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A-01	Feuilleté de saumon surgelé	0,2-0,3 0,5-0,6	Plaque à pâtisserie (universelle)	1	Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Placez 2 feuilletés (0,2 à 0,3 kg) côte à côte ou 4 feuilletés (0,5 à 0,6 kg) sur deux rangées sur la plaque à pâtisserie.
A-02	Quiche maison	0,5-0,6 (petites) 0,9-1,0 (grand)	Grille métallique	1	Nous vous recommandons de faire préchauffer la partie inférieure du four à 210 °C en mode Chaleur par le bas + Convection jusqu'à ce que le signal sonore retentisse. Utilisez un moule à gâteau métallique à revêtement noir. Après le préchauffage, placez la quiche au centre de la grille métallique. Pour le premier réglage, utilisez un moule de 18 cm de diamètre, pour le second réglage un moule de 26 cm de diamètre.
A-03	Pizza maison	0,2-0,6 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie (universelle)	1	Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé. Utilisez le réglage 0,2 à 0,6 kg pour une plaque à pizza circulaire, et 0,8 à 1,2 kg pour une plaque à pâtisserie carrée.
A-04	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	1	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins.
A-05	Feuilleté aux fruits	0,2-0,3 0,4-0,5	Plaque à pâtisserie (universelle)	1	Placez 4 feuilletés sur deux rangées sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Utilisez le premier réglage pour 4 petits feuilletés (0,2 à 0,3 kg) et le second réglage pour 4 grands feuilletés (0,4 à 0,5 kg).

PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE DOUBLE

Avant d'utiliser la fonction de cuisson automatique en mode Double, insérez la plaque séparatrice dans le four. Le tableau ci-dessous répertorie les 5 programmes automatiques pour le mode Double permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Avec ces programmes, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps. Ce tableau indique les quantités, les plages de poids et les instructions appropriées. Les modes et les temps de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Veuillez vous reporter à ces instructions pour la cuisson des aliments. Insérez toujours les aliments dans le four à froid.

N°	enceinte	Type d'aliment	Poids/ kg	Accessoire	Niveau de la grille	Consignes
A-01	supérieure	Morceaux de poulet	0,3-0,5 0,8-1,0	Plateau universel (profond)avec grille métallique pour plateau	4	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez les morceaux sur la grille métallique pour plateau côté peau vers le haut.
	inférieure	Gratin de pommes de terre	0,4-0,6 0,8-1,0	Grille métallique	1	Utilisez un plat allant au four. Placez le gratin au centre de la grille métallique.
A-02	supérieure	Légumes grillés	0,4-0,5 0,7-0,8	Plateau universel (profond)	4	Placez les légumes coupés en tranches (courgettes, poivrons, oignons, champignons, fenouil, aubergines, tomates cerises) sur le plateau universel. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices.
	inférieure	Pâte à pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Plaque à pâtisserie (universelle)	1	Placez la pâte à pizza sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
A-03	supérieure	Poisson grillé	0,3-0,5 0,6-0,8	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	4	Rincez et préparez les poissons entiers (truite, brème, sandre ou daurade), ajoutez du jus de citron, des herbes et des épices. Badigeonnez-les d'huile d'olive et d'épices. Placez-les sur la grille métallique pour plateau.
	inférieure	Potatoes	0,3-0,4 0,5-0,6	Plaque à pâtisserie (universelle)	1	Rincez et nettoyez les pommes de terre. Coupez-les en morceaux ou coupez les petites pommes de terre en deux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices.
A-04	supérieure	Magret de canard rôti	0,3-0,5 (1-2 fins) 0,6-0,8 (2 épais)	Plateau universel (profond) avec grille métallique pour plateau	4	Placez les magrets de canard marinés sur la grille métallique pour plateau, côté gras vers le haut. Le premier réglage convient aux magrets de canard de taille normale (0,3 kg), le second réglage à 2 magrets de canard (0,4 kg chacun).
	inférieure	Pommes au four	0,4-0,5 0,9-1,0	Grille métallique	1	Rincez et évidez les pommes et fourrez-les de pâte d'amande ou de raisins secs. Disposez-les dans un plat rond allant au four.
A-05	supérieure	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Grille métallique	4	Versez la pâte dans un moule à pâtisserie métallique noir pour 12 muffins.
	inférieure	Pizza maison	0,2-0,6 0,8-1,2	Plaque à pâtisserie (universelle)	1	Utilisez le réglage 0,2 à 0,6 kg pour une plaque à pizza circulaire, et 0,8 à 1,2 kg pour une plaque à pâtisserie carrée. Recouvrez au préalable la plaque de papier sulfurisé.

guide de cuisson



GRAND GRIL

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Saucisses (épaisses) 5 à 10 unités	4	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	220	1er côté : 5-8 2ème côté : 5-8
Saucisses (fines) 8 à 12 unités	4	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	220	1er côté : 4-6 2ème côté : 4-6
Toasts 5 à 10 unités	5	Grille métallique	240	1er côté : 1-2 2ème côté : 1-2
Toasts au fromage 4 à 6 unités	4	Grille métallique pour plateau + Plaque à pâtisserie (universelle)	200	4-8
Crêpes farcies à la russe (200 à 500 g)	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	200	20-30
Biftecks (400 à 800 g)	4	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	240	1er côté : 8-10 2ème côté : 5-7



GRIL ÉCO

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Gril éco.
Placez les aliments au centre de l'accessoire.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Camembert surgelé (2 à 4 morceaux de 75 g chacun) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique	200	10-12
Baguettes garnies surgelées (tomate mozzarella ou jambon/fromage)	3	Grille métallique pour plateau + Plaque à pâtisserie (universelle)	200	15-20
Bâtonnets de poisson surgelés (300 à 700 g) PLACEZ DANS LE FOUR FROID, (avant préchauffage) VERSEZ DE L'HUILE	3	Grille métallique pour plateau + Plaque à pâtisserie (universelle)	200	15-25
Sandwiches de poisson surgelés (300 à 600 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID, ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	20-35
Pizza surgelée (300 à 500 g) PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Grille métallique pour plateau + Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	23-30



CUISSON TRADITIONNELLE

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de cuisson traditionnelle.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Poulet entier (800 g à 1300 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas et retournez-le à mi-cuisson.	2	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	200-220	50-70
Rôti de porc avec couenne (1,5 à 2 kg) Placez le rôti côté couenne vers le bas et retournez-le à mi-cuisson.	2	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	190-200	120-150
Lasagnes surgelées (500 g à 1 kg)	3	Grille métallique	180-200	40-50
Poisson entier (ex. : dorade) (300 g à 1 kg) 3 à 4 morceaux de chaque côté VERSEZ DE L'HUILE	3	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	240	15-20
Filets de poisson (500 g à 1 kg) **3 à 4 morceaux de chaque côté VERSEZ DE L'HUILE**	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	200	13-20
Côtelettes surgelées (350 g à 1 kg) Viande hachée avec farce de jambon, fromage ou champignons VERSEZ DE L'HUILE	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	200	25-35
Croquettes de carottes, betteraves ou pommes de terre surgelées (350 g à 1 kg) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	200	20-30
Côtelettes de porc (non désossées) (500 g à 1 kg) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	200	40-50
Pommes de terre au four (coupées en deux) (500 g à 1 kg)	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	30-45
Paupiettes de viande surgelées farcies aux champignons (500 g à 1 kg) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	40-50
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	160-180	20-30
Gâteau marbré (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	40-50
Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits (1 à 1,5 kg)	2	Plaque à pâtisserie (universelle)	160-180	25-35
Muffins (500 à 800 g)	2	Grille métallique	190-200	25-30



CHALEUR PAR LE BAS + CONVECTION

Il est recommandé de préchauffer le four en mode Chaleur par le bas + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Soufflé aux pommes surgelé (350 à 700 g)	3	Grille métallique	180-200	15-20
Petits feuilletés fourrés surgelés (300 à 600 g) BADIGEONNEZ DE JAUNE D'ŒUF ET PLACEZ DANS LE FOUR A FROID (avant préchauffage)	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	20-25
Boulettes de viande en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180-200	25-35
Biscuits feuilletés (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	180	15-23
Cannelloni en sauce (250 à 500 g) Utilisez un plat allant au four	3	Grille métallique	180	22-30
Soufflés fourrés (600 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA SURFACE DE JAUNE D'ŒUF	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	20-30
Pizza maison (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie (universelle)	200-220	15-25
Pain maison (700 à 900 g)	2	Grille métallique	170-180	45-55



CUISSON PAR CONVECTION

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode de cuisson par convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Carré d'agneau (350 à 700 g), BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	190-200	40-50
Bananes au four (3 à 5 bananes) : incisez la banane pelée dans la longueur, ajoutez 10 à 15 g de chocolat et 5 à 10 g de noisettes dans la fente pratiquée, saupoudrez le tout de sucre et enveloppez les bananes dans de l'aluminium.	3	Grille métallique	220-240	15-25
Pommes au four (5 à 8 pommes de 150 à 200 g chacune) Ôtez les trognons et fourrez les fruits de raisins secs et de confiture. Utilisez un plat allant au four.	3	Grille métallique	200-220	15-25
Croquettes de viande hachée (300 à 600 g) ARROSEZ D'UN FILET D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	190-200	18-25
Boulettes de viande hachée à la russe (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	3	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	50-65
Croquettes surgelées (500 g à 1 kg)	2	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	25-35
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 g à 1 kg)	2	Grille métallique	200-220	15-25
Gâteau aux pommes et aux amandes (500 g à 1 kg)	2	Grille métallique	170-190	35-45
Croissants frais (200 à 400 g) (pâte toute prête)	3	Grille métallique	180-200	15-25



CHALEUR PAR LE HAUT + CONVECTION

Il est recommandé de préchauffer le four en mode Chaleur par le haut + Convection.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Pièce de porc non désossée (1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	3	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	180-200	50-65
Épaule de porc en papillote (1 à 1,5 kg) FAITES MARINER	2	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-230	80-120
Poulet entier (800 g à 1300 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas et retournez-le à mi-cuisson.	2	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	190-220	45-65
Steaks de viande ou de poisson (400 à 800 g) AJOUTEZ HUILE, SEL ET POIVRE	3	Grille métallique pour plateau/ Plateau universel (profond)	180-200	15-35
Morceaux de poulet (500 g à 1 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	4	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond)	200-220	25-35
Poisson grillé (500 g à 1 kg) Utilisez un plat allant au four BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE	2	Grille métallique	180-200	30-40
Bœuf grillé (800 g à 1200 kg) BADIGEONNEZ LA VIANDE D'HUILE ET ASSAISONNEZ	2	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond) Ajoutez une tasse d'eau	200-220	45-60
Magret de canard (300 à 500 g)	4	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (profond) Ajoutez une tasse d'eau	180-200	25-35



CONVECTION ÉCO

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Convection éco.



Conseil pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée à l'exception des instants où vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir fréquemment la porte au cours de la cuisson afin de conserver la température dans l'enceinte, cela économisera de l'énergie et du temps.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle achèvera le processus de cuisson.
- Lorsqu'une cuisson vient de se terminer, si vous procédez à une nouvelle avant que le four ne soit refroidi, vous pouvez réduire votre consommation d'énergie et gagner le temps nécessaire au réchauffage du four.

Type d'aliment	Niveau de la grille	Accessoire	Température (°C)	Temps (min)
Biscuit de Savoie (250 à 500 g)	2	Grille métallique	150-160	30-40
Muffin (500 à 800 g)	2	Grille métallique	180-200	15-25
Bœuf grillé (800 g à 1,2 kg)	2	Grille métallique pour plateau + Plateau très profond Ajoutez une tasse d'eau	200-220	40-55
Rôti de porc (800 g à 1,2 kg)	2	Grille métallique pour plateau + Plateau très profond Ajoutez une tasse d'eau	150-170	70-100
Frites au four surgelées (300 à 700 g)	2	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	20-30
Pizza surgelée (300 à 500 g)	2	Grille métallique	200-220	8-15
Mini tarte (200 à 400 g)	2	Plaque à pâtisserie (universelle)	180-200	8-15

MODE DOUBLE



Le mode Double vous permet de cuire deux plats différents dans le four. Cette fonction vous permet de faire cuire des aliments dans le haut et dans le bas du four en utilisant des températures, des modes et des temps de cuisson différents. Par exemple, vous pouvez simultanément faire griller des biftecks et cuire un gratin. La plaque séparatrice vous permet de préparer un gratin dans le bas du four et de faire cuire des steaks dans la partie supérieure. Veillez à toujours insérer la plaque séparatrice dans le niveau 3 avant de démarrer la cuisson.



Remarque : placez les aliments dans le four froid.

Suggestion 1 : cuisson à différentes températures

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Température (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPÉRIEURE	Pizza surgelée (300 à 400 g)	4	Cuisson par convection	200-220	Grille métallique	15-25
INFÉRIEURE	**Gâteau marbré** (500 à 700 g)	1	Cuisson par convection	160-180	Plaque à pâtisserie (universelle)	50-60

Suggestion 2 : cuisson avec différents modes

Partie du four	Type d'aliment	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Température (°C)	Accessoire	Temps (min)
SUPÉRIEURE	Morceaux de poulet (400 à 600 g)	4	Chaleur par le haut + Convection	200-220	Poêle universelle + Grille métallique pour plateau	25-35
INFÉRIEURE	Gratin de pommes de terre (500 g à 1 kg)	1	Cuisson par convection	160-180	Grille métallique	30-40

ESSAIS DE PLATS

Conformément à la norme EN 60350

1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables four préchauffé.
Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Sablés	Plaque à pâtisserie (universelle)	3	Cuisson traditionnelle	150-170	25-35
		2	Cuisson par convection	150-170	20-30
	Plaque à pâtisserie + Plateau universel	1+4	Cuisson par convection	150-170	20-30
	Plaque à pâtisserie (universelle) + Plateau très profond	2+5	Cuisson par convection	150-170	20-30
Gâteaux de petite taille	Plaque à pâtisserie	3	Cuisson traditionnelle	160-180	25-35
		2	Cuisson par convection	150-170	25-35
	Plaque à pâtisserie + Plateau universel	1+4	Cuisson par convection	150-170	25-35
	Plaque à pâtisserie (universelle) + Plateau très profond	2+5	Cuisson par convection	150-170	25-35
Génoise	Moule à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 26 cm) sur grille métallique	2	Cuisson traditionnelle	160-180	20-30
		2	Cuisson par convection	150-170	35-45
	Moule à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 26 cm) sur plaque à pâtisserie + Grille métallique	1+4	Cuisson par convection	150-170	35-45
Gâteau aux pommes à pâte levée	Plaque à pâtisserie (universelle)	3	Cuisson traditionnelle	150-170	65-75
		2	Cuisson par convection	150-170	70-80
	Plaque à pâtisserie + Plateau universel	1+4	Cuisson par convection	150-170	75-85
	Plaque à pâtisserie (universelle) + Plateau très profond	2+5	Cuisson par convection	150-170	75-85
Tarte aux pommes	Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible (revêtement noir, ø 20 cm)	1 placé en diagonale	Cuisson traditionnelle	170-190	70-90
	Plaque à pâtisserie (universelle) + Grille métallique + 2 moules à gâteau à fond amovible ** (revêtement noir, ø 20 cm)	1+3	Cuisson par convection	170-190	80-100

* Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.
** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre, sur deux grilles.

2. Faire griller

faites préchauffer le four pendant 5 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril).

Type d'aliment	Plat et remarques	Niveau de la grille	Mode de cuisson	Temp. (°C)	Temps de cuisson (min)
Toasts de pain blanc	Grille métallique	5	Grand gril	270 °C	1ère face 1 à 2 2ème face 1 à 1½
Hamburgers * (X 12)	Grille métallique pour plateau + Plateau universel (pour récupérer les égouttures)	4	Grand gril	270 °C	1ère face 14 à 16 2ème face 5 à 7

* **Hamburgers** : faites préchauffer le four pendant 15 minutes en utilisant la fonction Large Grill (Grand gril).

AUTO-NETTOYAGE

Ce mode permet de nettoyer automatiquement le four.
Ce mode brûle les résidus tels que les graisses à l'intérieur de l'enceinte à une température de 400 °C. Il est recommandé d'utiliser l'auto-nettoyage tous les 2 à 3 mois, mais il peut cependant être utilisé plus souvent.

Pensez à nettoyer la vitre intérieure de la porte régulièrement après avoir utilisé le four ; dans le cas contraire, les fonctions d'auto-nettoyage ne peuvent pas s'avérer efficaces contre la saleté accumulée sur la vitre.

Pour votre sécurité, la porte du four est automatiquement verrouillée durant l'auto-nettoyage.

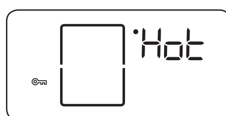
Verrouillage de la porte ( )	Lorsque la température du four atteint 300 °C, la porte se verrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.
Déverrouillage	Lorsque la température du four redescend en dessous de 200 °C, la porte se déverrouille automatiquement.

Avant de démarrer l'auto-nettoyage

- Tous les accessoires, y compris grille, plateau et glissières latérales (selon le modèle) doivent être retirés du four. La température élevée dépassant 400 °C endommagera les accessoires.
- Retirez à la main le plus gros de la saleté à l'intérieur du four. Des résidus épais d'aliments, la graisse et les jus de viande étant inflammables, un incendie peut se déclarer au cours de l'auto-nettoyage.

Réglages pour l'auto-nettoyage

1. Tournez le sélecteur de mode sur .
2. Tournez le sélecteur multifonction pour définir le niveau de l'auto-nettoyage parmi les 3 proposés ci-dessous. Lorsque vous définissez le niveau de l'auto-nettoyage, ce dernier démarre automatiquement après quelques secondes et il est impossible de modifier le niveau de l'auto-nettoyage lorsqu'il est lancé.



Niveau		Durée
P 1	Faible	environ 120 minutes
P 2	Moyen	environ 150 minutes
P 3	Élevé	environ 180 minutes

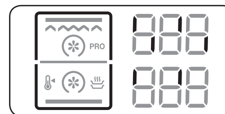
3. Lorsque l'affichage commence à clignoter accompagné d'un signal sonore, l'auto-nettoyage est terminé. Placez le sélecteur de mode sur Arrêt pour arrêter l'auto-nettoyage.
4. Une fois le four refroidi, nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide et retirez les cendres restantes.

La fonction peut être arrêtée durant l'auto-nettoyage en tournant le sélecteur de mode sur Arrêt. Si la température est trop élevée à l'intérieur du four, vous ne pouvez pas ouvrir la porte avant qu'elle ne se déverrouille automatiquement pour des raisons de sécurité.

Avertissement

- Au cours du processus d'auto-nettoyage, la surface du four devient plus chaude que durant le mode de cuisson normale.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne touchent la surface du four durant le processus d'auto-nettoyage

NETTOYAGE VAPEUR (SELON LE MODÈLE)



Si le four est sale, il doit être nettoyé et vous pouvez utiliser le nettoyage vapeur. C'est un moyen de nettoyage facile de l'intérieur du four.

1. Retirez tous les accessoires du four avant d'utiliser la fonction de nettoyage vapeur.
2. Versez 400 ml (3/4 pinte) d'eau dans le fond du four et fermez la porte.
3. Tournez le sélecteur de mode sur . Lorsque vous optez pour la fonction de nettoyage vapeur, cette fonction démarre automatiquement après quelques secondes.
4. Lorsque l'affichage commence à clignoter accompagné d'un signal sonore, le nettoyage vapeur est terminé. Placez le sélecteur de mode sur Arrêt pour arrêter le nettoyage vapeur.
5. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon propre et doux et retirez l'eau qui subsiste au fond du four avec une éponge.

Remarques sur le nettoyage vapeur

- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte avant la fin du programme de nettoyage vapeur : l'eau située dans le fond du four est extrêmement chaude.
- Ne laissez jamais d'eau, même en très petite quantité, stagner dans le four pendant une durée prolongée (ex. : toute une nuit).
- Si le four est très sale, répétez l'opération une fois que le four est froid.
- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé de frotter les traces de salissure incrustées à l'aide d'un nettoyant avant d'activer la fonction de nettoyage du four.
- Une fois le nettoyage terminé, laissez la porte du four entrebâillée (à 15 °) pour permettre à la surface émaillée interne de sécher complètement.

SURFACE ÉMAILLÉE CATALYTIQUE (SELON LE MODÈLE)

L’habillage amovible est recouvert d’une couche d’émail catalytique gris foncé ; ce revêtement peut progressivement se recouvrir des huiles et graisses circulant dans l’air pendant la cuisson par convection. Ces dépôts brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Puis nettoyez toutes les surfaces internes du four et placez le four en mode conventionnel à 250 °C

NETTOYAGE MANUEL



ATTENTION : Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer. N’utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d’éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d’autres instruments abrasifs.

Cavité du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l’eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte à la main.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.

Parois externes du four

Pour le nettoyage de l'extérieur du four, porte, poignée et affichage, utilisez un chiffon propre et un nettoyant doux ou de l’eau chaude savonneuse et séchez à l'aide d'une feuille de papier absorbant ou d'un chiffon sec. De la saleté et de la graisse notamment peuvent aisément subsister autour de la poignée ou des touches en raison de l'air chaud provenant du four, vous devez donc nettoyer la poignée et les touches après chaque usage.

Accessoires

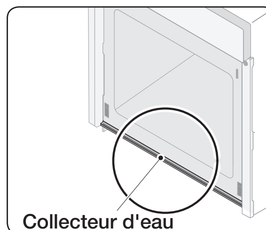
Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'une feuille de papier absorbant. Au besoin, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes pour en faciliter le nettoyage.

NETTOYAGE DU COLLECTEUR D'EAU

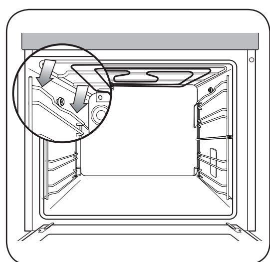
Le collecteur d'eau est destiné à recevoir l'eau provenant de l'humidité lorsque le four fonctionne avec des aliments à forte teneur en eau. Des déchets alimentaires peuvent s'accumuler sur le collecteur d'eau. S'il n'est pas nettoyé, le meuble dans lequel le four est encastré peut être endommagé. Nettoyez le collecteur d'eau afin de protéger votre meuble après chaque cuisson.

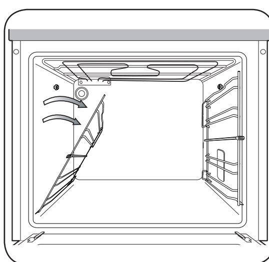


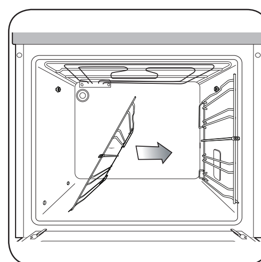
AVERTISSEMENT : Si le collecteur d'eau venait à fuir après la cuisson, contactez votre centre de services.



RETRAIT DES GLISSIÈRES LATÉRALES (SELON LE MODÈLE)



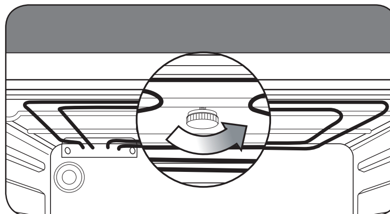




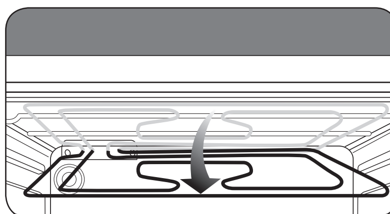
1. Appuyez au centre de la partie supérieure de la glissière.
2. Faites tourner la glissière latérale d'environ 45 °.
3. Tirez sur la glissière latérale et retirez-la des deux logements inférieurs.

NETTOYAGE DE LA PAROI SUPÉRIEURE (SELON LE MODÈLE)

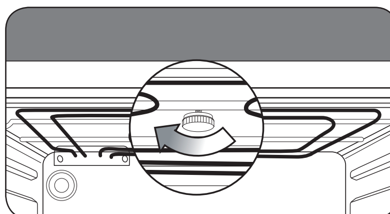
1. Vous pouvez abaisser l'élément chauffant du gril et cela est utile pour nettoyer la paroi supérieure du four.
   Retirez l'écrou cylindrique en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en maintenant l'élément chauffant.



2. La partie avant de l'élément chauffant du gril s'incline vers le bas mais cet élément chauffant ne peut pas être retiré du four.
   N'appuyez pas l'élément chauffant vers le bas, vous risqueriez de le déformer.



3. Une fois le nettoyage terminé, relevez l'élément chauffant du gril à son niveau d'origine et tournez l'écrou cylindrique dans le sens des aiguilles d'une montre.



DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
Que faire si le four ne chauffe pas ?	• Le four n'est peut-être pas allumé. Allumez le four. • Vérifiez que les réglages adéquats ont bien été effectués. • Il se peut qu'un fusible de votre habitation ait sauté ou qu'un disjoncteur soit déclenché. Remplacez le ou les fusibles concernés ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.
Que faire lorsque le four ne chauffe pas, même après le réglage de la fonction du four et de la température ?	• Le problème peut provenir des branchements électriques internes. Contactez le centre de services le plus proche.
Que faire lorsqu'un code d'erreur s'affiche et que le four ne chauffe pas ?	• Le branchement du circuit électrique interne est défectueux. Contactez le centre de services le plus proche.
Que faire si l'éclairage du four ne s'allume pas ?	• La lampe du four est défectueuse. Contactez le centre de services le plus proche.
Que faire lorsque le ventilateur fonctionne sans avoir été activé ?	• Après utilisation, le ventilateur fonctionne jusqu'au refroidissement total du four. Contactez le centre de services le plus proche si le ventilateur continue de fonctionner après le refroidissement complet du four.
Que dois-je faire si toutes les touches sont inopérantes ?	• Vérifiez si la sécurité enfants est activée on non. Si elle n'est pas activée, contactez le centre de services le plus proche

CODES D'ERREUR

CODE	PROBLÈME	SOLUTION
S-01	Dispositif d'arrêt de sécurité. Le four continue de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée. En dessous de 105 °C 16 heures De 105 °C à 240 °C 8 heures De 245 °C à la température maxi. 4 heures	Éteignez le four et retirez-en les aliments. Laissez le four refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
SE	Une touche reste appuyée un certain temps.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
-dE-	Utilisation incorrecte de la plaque séparatrice.	Insérez la plaque séparatrice pour le mode supérieur, double et inférieur. Retirez la plaque séparatrice pour le mode unique.
E-**[1)]	Une défaillance du four peut en réduire les performances et représenter un danger pour l'utilisateur. Ne tentez pas de vous en servir.	Contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

1) ** symbolise n'importe quel numéro.

FICHE PRODUIT

SAMSUNG	SAMSUNG
Identification du modèle	NV70F7796MS
Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI $_{cavité}$)	88,1
Classe d'efficacité énergétique par cavité	A
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale) (EC $_{cavité\ électrique}$)	0,89 kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale) (EC $_{cavité\ électrique}$)	0,74 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité
Volume par cavité (V)	70 l
Type de four	Encastrable
Masse de l'appareil (M)	46,6 kg

Données déterminées conformément à la norme EN 60350-1 et aux Règlements de la Commission Européenne (EU) N°65/2014 et (EU) N°66/2014.

■ Conseils pour économiser de l'énergie

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée à l'exception des instants où vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir fréquemment la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie.
  La chaleur résiduelle achèvera le processus de cuisson.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Lorsque c'est possible, cuisez plus d'un aliment à la fois.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00447W-02

NV70F7796MS

Inbouwoven

gebruikershandleiding



Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product.



over deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk dank voor de aanschaf van een inbouwoven van SAMSUNG.
Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die u helpen bij de bediening en het onderhoud van uw apparaat.
Lees deze gebruikershandleiding voor gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

De volgende symbolen komen in de tekst van deze gebruiksaanwijzing voor:

		
WAARSCHUWING of LET OP	**Belangrijk**	**Opmerking**

veiligheidsinstructies

Deze oven mag alleen geïnstalleerd worden door een bevoegd elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsaanbevelingen.

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Indien het netsnoer defect is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een erkend servicepunt. (Uitsluitend voor modellen met vaste bedrading)

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. (Uitsluitend voor modellen met netsnoer)

Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Als dit apparaat over een stoom- of zelfreinigingsfunctie beschikt, moet gemorst voedsel voor de reiniging worden verwijderd en moet alle kookgerei uit de oven worden verwijderd tijdens koken met stoom of zelfreiniging. (Alleen zelfreinigende modellen)

Als dit apparaat over een zelfreinigingsfunctie beschikt, worden de oppervlakken tijdens het reinigen mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. (Alleen zelfreinigende modellen)

Gebruik uitsluitend de temperatuursonde die voor deze oven wordt aanbevolen. (alleen modellen met een temperatuursonde)

Gebruik geen stoomreiniger.

⚠ **WAARSCHUWING:** controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

⚠ **WAARSCHUWING:** het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik.
Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.
Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.

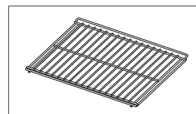
Wanneer het apparaat in gebruik is, kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan acht jaar.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Plaats het rooster met de gebogen kant naar achteren voor ondersteuning bij verwerken van grote hoeveelheden. (Afhankelijk van het model)



⚠ LET OP

Sluit de oven niet aan als deze tijdens het vervoeren beschadigd is.

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op de stroomvoorziening door een speciaal daarvoor bevoegd elektricien.

Gebruik de oven niet in geval van storing of schade aan het apparaat.

Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Slechte reparaties leveren mogelijk gevaarlijke situaties op voor u en anderen. Neem contact op met een SAMSUNG-servicecentrum of uw verkoper als uw oven gerepareerd moet worden.

Elektrische bedrading en snoeren mogen niet in aanraking komen met de oven.

De oven moet worden aangesloten op de stroomvoorziening met een goedgekeurde aardlekschakelaar of zekering. Gebruik nooit stekkeradapters of verlengsnoeren.

Tijdens reparatie of reiniging dient het apparaat niet aangesloten te zijn.

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten in de buurt van de oven.

Als deze oven over een functie voor stomen beschikt, mag u het apparaat niet gebruiken als de watertoevoercassette beschadigd is. (Alleen modellen met stoomfunctie)

Als de cassette gebarsten of gescheurd is, gebruikt u deze niet en neemt u contact op met uw dichtstbijzijnde servicecentrum. (Alleen modellen met stoomfunctie)

Deze oven is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Tijdens gebruik wordt de binnenzijde van de oven erg heet. Dit kan brandwonden veroorzaken. Raak de verwarmingselementen of binnenkant van de oven niet aan voordat ze voldoende zijn afgekoeld.

Bewaar nooit brandbare materialen in de oven.

De oven wordt erg heet als deze lange tijd wordt gebruikt op een hoge temperatuur.

Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur als u de oven gebruikt. Er kan snel hete lucht en stoom ontsnappen.

Als u gerechten bereidt met alcohol, kan de alcohol verdampen als gevolg van de hoge temperaturen. Deze dampen kunnen vlam vatten als ze in contact komen met hete delen van de oven.

Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

NV70F7796MS_EF_DG68-00447W-02_NL.indd 4 2015-03-02 11:56:06

Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in gebruik is.
Bevroren voedsel, zoals pizza's, moet worden bereid op het grote rooster. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door te grote temperatuurverschillen.
Giet geen water in de oven als deze heet is. Dit kan beschadigingen aan het emaillen oppervlak veroorzaken.
De ovendeur moet tijdens gebruik gesloten zijn.
Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie en plaats er geen bakplaten of bakblikken op. De aluminiumfolie houdt de warmte tegen. Dit kan de emaillen oppervlakken beschadigen en leidt mogelijk tot slechte resultaten.
Vruchtensappen kunnen onuitwisbare vlekken op de emaillen oppervlakken veroorzaken. Gebruik voor het bereiden van vochtig gebak, zoals brownies, de braadslede.
Plaats geen bakspullen op de openstaande ovendeur.
Jonge kinderen mogen het apparaat uitsluitend onder toezicht gebruiken om te voorkomen dat ze ermee gaan spelen.
Houd kinderen uit de buurt van de deur bij het openen en sluiten hiervan aangezien zij zich anders kunnen stoten aan de deur of met hun vingers bekneld kunnen raken.
Ga niet op de deur staan of zitten, leun niet de deur en plaats geen zware voorwerpen op de deur.
Open de deur niet met overdreven veel kracht.
⚠ **WAARSCHUWING:** Koppel het apparaat niet los van de hoofdstroomvoorziening, zelfs niet als het bereidingsproces is voltooid.
⚠ **WAARSCHUWING:** laat de deur niet open staan terwijl de oven is ingeschakeld.
Houd kinderen uit de buurt van de deur bij het openen en sluiten hiervan aangezien zij zich anders kunnen stoten aan de deur of met hun vingers bekneld kunnen raken.

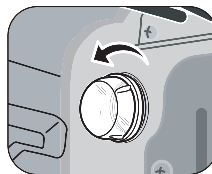
LAMP VERVANGEN

⚠ **Gevaar voor elektrische schokken! Voordat u een van de lampen van de oven vervangt, moet u de volgende maatregelen nemen:**

- Schakel de oven uit.
- Ontkoppel de oven van het lichtnet.
- Bescherm de lamp en het glazen dekseltje door een doek op de bodem van de oven te leggen.
- Lampen kunnen worden aangeschaft bij het SAMSUNG-servicecentrum.

Lamp aan de achterkant van de oven

1. Verwijder het dekseltje door het linksom te draaien en verwijder de metalen ring en de platte ring. Reinig het glazen dekseltje. Indien nodig vervangt u de lamp met een 25 watt, 300°C hittebestendige ovenlamp.



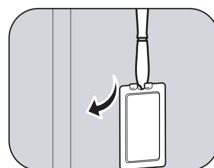
2. Reinig zo nodig het glazen dekseltje, de metalen ring en de plaatring.

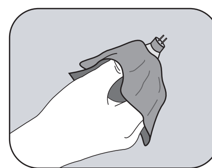
3. Zet de metalen ring en de plaatring op het glazen dekseltje.

4. Zet het glazen dekseltje dat u in stap 1 hebt verwijderd terug en draai het rechtsom om het op zijn plaats te zetten.

Zijlamp oven (afhankelijk van model)

1. Als u het glazen dekseltje wilt verwijderen, houdt u de onderste kant vast met een hand en steek u een plat voorwerp zoals een mes tussen het glas en het frame.





2. Wip het dekseltje eruit.

3. Indien nodig vervangt u de lamp met een 25-40 watt, 300 °C hittebestendige halogeen ovenlamp.

Tip: Gebruik bij het vastpakken van een halogeenlamp altijd een droog doekje om te voorkomen dat zweet van de vingers terechtkomt op het oppervlak van de lamp. Hiermee wordt de levensduur van de lamp verlengd bij het vervangen.

4. Plaats het glazen dekseltje terug.

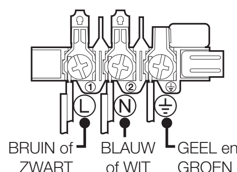
⚠ Veiligheidsinstructies voor de installatie

Deze oven mag uitsluitend worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien. De installateur is verantwoordelijk voor de aansluiting op de stroomvoorziening met inachtneming van de relevante veiligheidsvoorschriften.

- Zorg tijdens de installatie voor afscherming van onderdelen die onder stroom staan.
- Het keukenkastje waarin de oven wordt ingebouwd moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten de worden beschreven in de standaard DIN 68930.

Aansluiting op het lichtnet

Als het toestel niet door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, dient een meerpolige isolatieschakelaar (met ten minste 3 mm ruimte tussen de contacten) worden aangebracht om te voldoen aan de veiligheidsvoorschriften. Het netsnoer (H05 RR-F of H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm^2) moet voldoende lang zijn om te worden aangesloten op de oven, zelfs wanneer de oven op de grond voor de inbouwkast staat. Open het deksel van het aansluitkastje van de over aan de achterzijde met een schroevendraaier en draai de schroeven van de kabelklemmen los alvorens u de voedingskabel aansluit op de betreffende aansluitpunten. De oven wordt geaard via de aansluiting (⏚). De gele en groene kabel (aardeaansluiting) moet als eerste worden aangesloten en moet langer zijn dan de overige kabels. Als de oven door middel van een stekker op het lichtnet wordt aangesloten, moet de stekker ook toegankelijk zijn nadat de oven is geïnstalleerd.



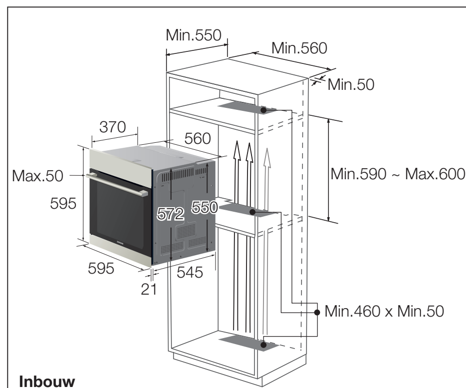
Samsung aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen die worden veroorzaakt door een ontbrekende of verkeerde aardeaansluiting.

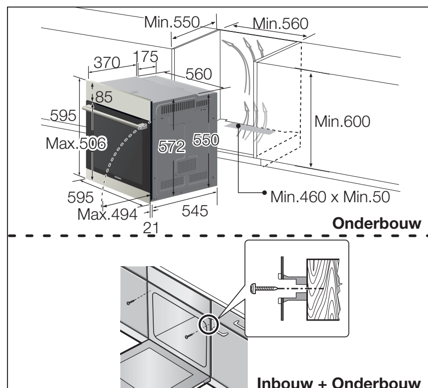
⚠ **WAARSCHUWING:** zorg ervoor dat de aansluitkabel niet beklemd raakt tijdens de installatie en voorkom dat deze in contact komt met hete onderdelen van de oven.

Installatie in een kast

Bij inbouwmeubilair moeten plastic oppervlakken en kleefstof voor de oven bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C binnen in het meubilair, terwijl omringend meubilair bestand moet zijn tegen een temperatuur van 75 °C. Samsung accepteert geen aansprakelijkheid voor schade aan plastic oppervlakken of kleefstoffen ten gevolge van de hitte.

Er moet een ventilatieopening zijn onder in het keukenkastje waarin de oven moet worden ingebouwd. Voor ventilatie moet een opening van ongeveer 50 mm worden vrijgelaten tussen het onderste schap en de ondersteunende muur. Als de oven moet worden geïnstalleerd onder een afzuigkap, moeten de installatie-instructies voor de afzuigkap worden gevolgd.





Schuif het apparaat volledig in het kastje en zet de oven stevig vast aan beide kanten met behulp van 2 schroeven.
Zorg ervoor dat een opening van ten minste 5 mm wordt vrijgelaten tussen het apparaat en het aangrenzende kastje.

Verwijder na de installatie het beschermfolie van vinyl, de tape, het papier en de accessoires van de deur en de binnenkant van de oven.
Koppel, voordat u de oven verwijdert uit het meubilair, de oven los van de netvoeding en draai de 2 schroeven aan beide kanten van de oven los.

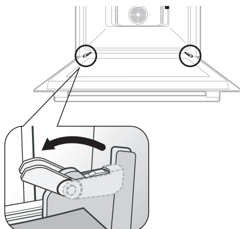
⚠ **WAARSCHUWING:** het inbouwmeubilair moet een minimale ventilatieopening bevatten om de luchtstroming te bevorderen. Zie de afbeelding. Dek de opening niet af met stroken hout, omdat deze dient voor de ventilatie.

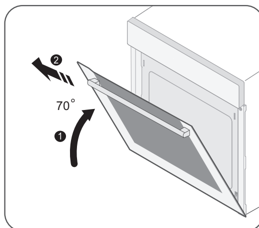
De voorkant van de oven, zoals de handgreep, verschilt van model tot model. Het formaat van de oven in de afbeelding is echter hetzelfde.

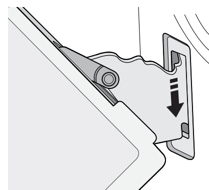
DEUR VERWIJDEREN

Bij normaal gebruik mag de ovendeur niet worden verwijderd. Moet de ovendeur toch worden verwijderd, bijvoorbeeld voor reinigingsdoeleinden, gaat u als volgt te werk.

⚠ **LET OP**: De ovendeur is zwaar.



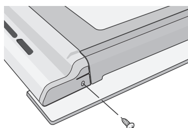


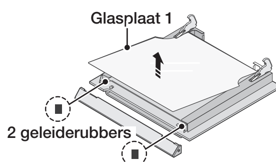


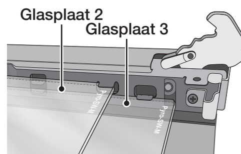
1. Open de kleur en klap de clipjes bij aan beide scharnieren volledig open.
2. Sluit de deur ongeveer 70 °. Pak de zijkanten van de ovendeur aan beide kanten stevig vast en trek de deur omhoog totdat deze uit de scharnieren kan worden genomen.
3. Herhaal na de reiniging stappen 1 en 2 in omgekeerde volgorde om de deur terug te plaatsen. De klem op het scharnier moet aan beide kanten worden gesloten.

HET DEURGLAS VERWIJDEREN

De ovendeur is voorzien van vier tegen elkaar geplaatste lagen glas. U kunt deze lagen glas uitnemen en reinigen.







1. Verwijder de 2 schroeven aan de linker- en rechterkant van de deur.
2. Verwijder de afdekking en haal glasplaten 1, 2, 3 en de 2 geleiderubbers uit de deur.
3. Herhaal na de reiniging van de glasplaten stappen 1 en 2 in omgekeerde volgorde om het glas terug te plaatsen. Controleer de juiste locatie van glasplaten 2 en 3 aan de hand van bovenstaande afbeelding.

 **TERUGZETTEN:** Het deurglas verschilt per model (van 2 EA tot 4 EA). Let bij het terugplaatsen van de binnenste ruit op de richting van de opdruk (zie hieronder).

AUTOMATISCHE FUNCTIE VOOR ENERGIEBESPARING

- Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 10 minuten de klok weergegeven.
- Licht: tijdens het bereidingsproces kunt u de ovenlamp uitschakelen door op de knop 'Ovenlamp' te klikken. Enkele minuten nadat het bereidingsproces is gestart wordt de ovenlamp uitgeschakeld om energie te besparen.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

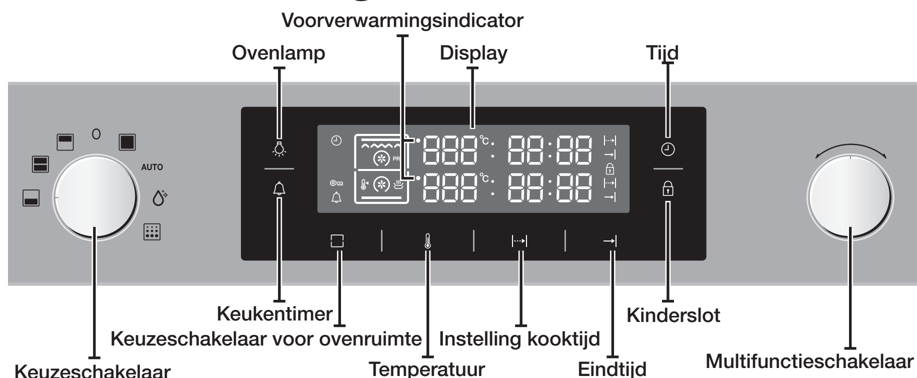
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

inhoud

ovenbediening





Voorkant

Het voorpaneel is verkrijgbaar in verschillende materialen en kleuren, inclusief roestvrijstaal, wit, zwart en glas. Ten behoeve van de verbetering van de kwaliteit kan de vormgeving worden gewijzigd.

accessoires

Bij uw nieuwe Samsung-oven wordt een groot aantal accessoires geleverd die van pas kunnen komen bij de bereiding van verschillende maaltijden. De volgende accessoires worden mogelijk bij uw oven geleverd, afhankelijk van het model.



WAARSCHUWING: wees uiterst voorzichtig wanneer u gerechten en/of accessoires uit de oven neemt. Hete gerechten, accessoires en oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken.



Laat ten minste 1 cm ruimte tussen het accessoire en de bodem van de oven en tussen het accessoire en andere accessoires.



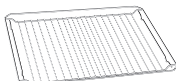
De oven werkt ook zonder zijgeleiders en platen/roosters.



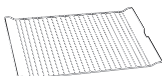
De accessoires kunnen vervormd raken als zij heet worden. Nadat zij zijn afgekoeld, verdwijnt de vervorming en blijft de werking onaangetast.



Scheidingsplaat
De scheidingsplaat hebt u nodig wanneer u de boven-, onder- en dubbele bereidingsstand van de oven wilt gebruiken. De plaat scheidt de oven in een bovenste en onderste compartiment en moet worden aangebracht in plateauniveau 3.



Draadrooster
Het draadrooster gebruikt u voor het grillen en roosteren van gerechten. U kunt het gebruiken voor stoof- en braadschotels. Plaats het rooster met de gebogen kant naar achteren voor ondersteuning bij verwerken van grote hoeveelheden.



Inzetstuk voor draadrooster (afhankelijk van model)
Het inzetstuk voor het draadrooster gebruikt u voor het grillen en roosteren van gerechten. Het kan worden gebruikt in combinatie met de plaat om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt.

NV70F7796MS_EF_DG68-00447W-02_NL.indd 12 2015-03-02 11:56:10



Bakplaat (afhankelijk van model)
De bakplaat (diepte: 20 mm) kan worden gebruikt voor het bereiden van taarten, koekjes en ander gebak. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.



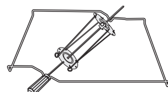
Universele plaat (afhankelijk van model)
De universele plaat (diepte: 30 mm) kan worden gebruikt voor het bereiden van taarten, koekjes en ander gebak. Deze plaat is ook geschikt voor roosteren. De universele plaat kan worden gebruikt in combinatie met het inzetstuk voor het draadrooster om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.



Extra diepe plaat (afhankelijk van model)
De extra diepe plaat (diepte: 50 mm) is eveneens geschikt voor roosteren. De extra diepe plaat kan worden gebruikt in combinatie met het inzetstuk voor het draadrooster om te voorkomen dat vocht op de bodem van de oven terechtkomt. Plaats de plaat met schuine kant naar voren.

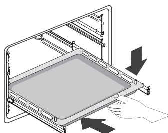


Braadspit (afhankelijk van model)
Het braadspit kan worden gebruikt voor het braden van bijvoorbeeld kip. Het braadspit kan alleen worden gebruikt in de enkelvoudige stand op niveau 3, omdat het spit moet worden bevestigd aan de adapter op de achterwand. Verwijder de zwarte plastic handgreep tijdens de bereiding.



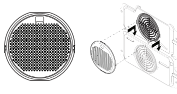
Braadspit en shaslik (afhankelijk van model)
Deze kunt u als volgt gebruiken:

- Plaats de plaat (geen onderzetter) op niveau 1 (of op de bodem van de oven als het stuk vlees dat wordt geroosterd te groot is) om de vetten op te vangen.
- Schuif een van de vorken op het spit; plaats het stuk vlees dat u wilt roosteren op het spit.
- Voorgekookte aardappels en groenten kunnen tegelijkertijd langs de rand van de plaat worden geplaatst om mee te roosteren.
- Plaats de houder op het middelste niveau en zorg dat de v-vorm zich aan de voorkant bevindt.
- Voor makkelijker plaatsen van het spit kan eerst het handvat op het botte einde worden geschroefd.
- Plaats het spit op de houder met het spitse einde naar de achterkant van de oven en druk de punt voorzichtig in het draaimechanisme in de achterwand. Het botte uiteinde van het spit moet rusten in de v-vorm. (Het spit heeft twee uitsteeksels die zich in de buurt van de ovendeur moeten bevinden en die voorkomen dat het spit naar buiten kan bewegen. Ze zijn bovendien bevestigingspunten voor het handvat.)
- Schroef het handvat los voordat u de bereiding begint. Na de bereiding schroeft u het handvat weer op het spit om dit uit de oven te kunnen nemen.



Telescooprails (afhankelijk van model)

- Als u het draadrooster of de plaat wilt plaatsen, schuift u eerst de telescooprails van een bepaald niveau naar buiten.
- Plaats het draadrooster of de plaat op de rails en duw deze volledig terug in de oven. Sluit de ovendeur pas nadat u de telescooprails in de oven hebt geduwd.



Vetfilter (afhankelijk van model)
Het vetfilter in de binnenwand aan de achterkant van de oven beschermt de ventilator, het verhittingselement en de oven van onzuiverheden, in het bijzonder spetterend vet. Wij raden aan het vetfilter te gebruiken bij het bereiden van vlees. Verwijder bij het bereiden van gebak altijd het filter! Als het filter is geïnstalleerd bij het bereiden van gebak of cakes, kan dit slechte resultaten opleveren.

NV70F7796MS_EF_DG68-00447W-02_NL.indd 13 2015-03-02 11:56:13

eerste reiniging

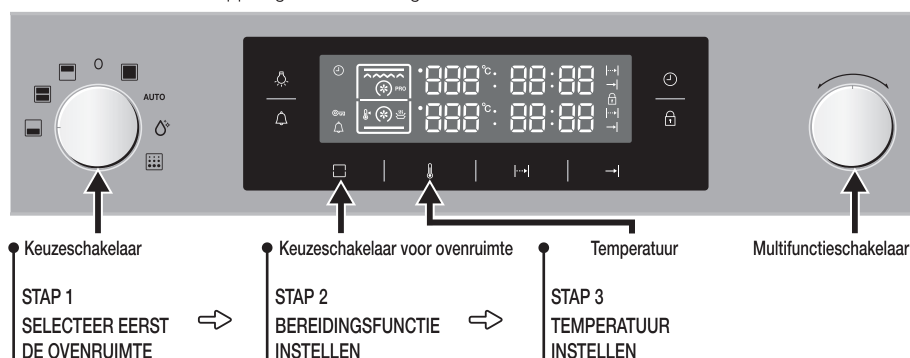
Voordat u begint met het gebruiken van de oven, moet deze voor het eerst worden gereinigd om de geur van de nieuwe oven te verwijderen.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Laat de oven een uur lang werken op 200 °C in de heteluchtstand of op 200 °C in de conventionele warmtestand. Tijdens deze procedure worden alle resterende productiestoffen in de oven weggebrand.
3. Schakel de oven uit door de keuzeschakelaar op "off" (uit) te zetten na een uur.

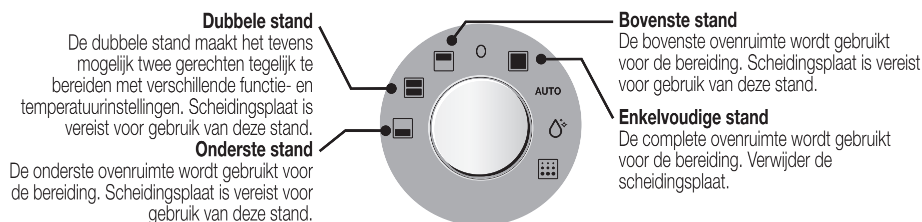
Als u de accessoires voor het eerst gaat gebruiken, reinigt u deze zorgvuldig met warm water, schoonmaakmiddel en een zachte schone doek.

oven gebruiken

De onderstaande basisstappen gelden voor het gebruik van uw nieuwe oven.



GEBRUIK VAN OVENRUIMTE



ENKELVOUDIGE STAND		In de enkelvoudige stand werkt de oven als een gewone oven. Deze stand wordt gebruikt voor grote hoeveelheden voedsel, of bij gebruik van speciale accessoires, zoals het braadspit. Haal de scheidingsplaat uit de oven om deze stand te gebruiken.
BOVENSTE STAND		Alleen de bovenste of onderste ovenruimte worden gebruikt bij de bereiding. Deze standen besparen tijd bij het voorverwarmen en energie bij het bereiden van kleinere hoeveelheden voedsel. Plaats de scheidingsplaat op plaatniveau 3 als u deze stand wilt gebruiken.
ONDERSTE STAND		Als u ervoor kiest om de helft van de ovenruimte (bovenste of onderste stand) te gebruiken, zijn er op het glazen deurtje van de ongebruikte ovenruimte wellicht tekenen van condensvorming te zien.
DUBBELE STAND		In de dubbele stand hebben de bovenste en onderste ovenruimte verschillende functies en werken zij met verschillende temperaturen. Tevens zijn er verschillende instellingen voor bereidingstijd en eindtijd beschikbaar voor elk. Plaats de scheidingsplaat op plaatniveau 3 als u deze stand wilt gebruiken.

BEREIDINGSFUNCTIE INSTELLEN

De bereidingsfunctie kan worden ingesteld na selectie van de ovenruimte. Deze oven biedt verschillende bereidingsfuncties. Raadpleeg het onderdeel met bereidingsfuncties in de handleiding.

1. Druk op de toets ▭. Het symbool voor de bereidingsfunctie gaat knipperen.
2. Draai aan de multifunctieschakelaar om de gewenste bereidingsfunctie in te stellen.
3. Druk nogmaals op de toets ▭.

Tijdens de bereiding kunt u in dezelfde volgorde als boven van bereidingsfunctie veranderen.

TEMPERATUUR INSTELLEN

De temperatuur kan worden ingesteld na instelling van de bereidingsfunctie. Elke bereidingsfunctie heeft een eigen temperatuurbereik. Raadpleeg het onderdeel met bereidingsfuncties in de handleiding.

1. Druk op de toets 🌡. Het temperatuursymbool gaat knipperen.
2. Draai aan de multifunctieschakelaar om de gewenste temperatuur in te stellen
3. Druk nogmaals op de toets 🌡.

Tijdens de bereiding kunt u in dezelfde volgorde als boven van temperatuur veranderen.

DE DUBBELE STAND GEBRUIKEN

In de dubbele stand moet de functie en temperatuur apart worden ingesteld voor de bovenste en onderste stand.

De dubbele stand selecteren

1. Selecteer de dubbele stand door aan de keuzeschakelaar te draaien.

Instelling voor bovenste stand

2. Druk op de toets ▭ en draai aan de multifunctieschakelaar om de gewenste bereidingsfunctie voor de bovenste stand te selecteren.
3. Druk op de toets 🌡 en draai aan de multifunctieschakelaar om de gewenste temperatuur te selecteren.

Instelling voor onderste stand

4. Druk op de toets ▭ en draai aan de multifunctieschakelaar om de gewenste bereidingsfunctie voor de onderste stand te selecteren.
5. Druk op de toets 🌡 en draai aan de multifunctieschakelaar om de gewenste temperatuur te selecteren.

Als u de bereidingsfunctie of temperatuur wilt wijzigen in de dubbele stand, moet u eerst de ovenruimte (bovenste of onderste) kiezen. Als u EENMAAL op de toets ▭ of 🌡 drukt, kunt u de bovenste ovenruimte kiezen en de instelling wijzigen. Als u TWEEMAAL op de toets ▭ of 🌡 drukt, kunt u de onderste ovenruimte kiezen en de instelling wijzigen.

NUTTIGE DUBBELE STAND

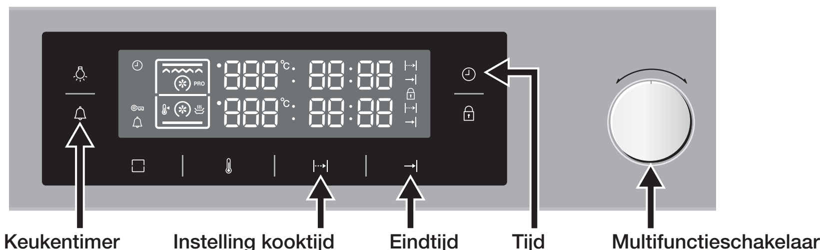
Als u de dubbele stand gebruikt, is mogelijk één ovenruimte als eerste klaar met de bereiding. In dat geval kunt u één bereidingscompartiment kiezen om de helft van de ovenruimte te gebruiken. Als u de keuzeschakelaar van de dubbele stand op de bovenste of onderste stand zet, behoudt de geselecteerde stand de bestaande instelling.

NUTTIGE SNELLE AUTOMATISCHE VOORVERWARMING

Uw oven biedt bereidingsfuncties waarbij gebruik wordt gemaakt van een snelle voorverwarmingsfase. Deze fase wordt aangegeven naast de temperatuurinstelling op het display. Tijdens de voorverwarmingsfase worden verschillende verwarmingselementen gebruikt om de voorverwarming van de oven te versnellen. Ook als u de temperatuur op een hogere stand zet, verandert de oven automatisch de doeltemperatuur en wordt snelle automatische voorverwarming toegepast. Nadat de geselecteerde temperatuur is bereikt, verdwijnt de voorverwarmingsindicator en wordt een signaal afgegeven om u eraan te herinneren dat u het voedsel in de oven moet plaatsen.

tijd instellen

In de dubbele bereidingsstand kan gebruik worden gemaakt van verschillende instellingen voor bereidingstijd of eindtijd in elke halve ovenruimte. U kunt de bereidingstijd of eindtijd aanpassen of wijzigen door EENMAAL op de toets ⬚ te drukken voor de bovenste ovenruimte en TWEEMAAL voor de onderste ovenruimte.



TIJD INSTELLEN

Als u voor het eerst gebruik gaat maken van de oven of na een stroomstoring moet u de tijd instellen.

1. Druk op de toets ◴. Het urensymbool gaat knipperen.
2. Draai aan de multifunctieschakelaar om de uren in te stellen.
3. Druk op de toets ◴. Het minutensymbool gaat knipperen.
4. Draai aan de multifunctieschakelaar om de minuten in te stellen.
5. Druk nogmaals op de toets ◴ om de huidige tijd in te stellen.



De gewenste tijd kan in dezelfde volgorde als boven opnieuw worden ingesteld.

Druk tijdens het bereidingsproces op de toets ◴ om de huidige tijd weer te geven.

BEREIDINGSTIJD INSTELLEN

Nadat u de bereidingsfunctie hebt ingesteld, kunt u instellen hoe lang de bereiding moet duren. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, worden de verwarmingselementen automatisch uitgeschakeld.

1. Druk op de toets |⇢|. Het symbool voor de bereidingstijd gaat knipperen.
2. Draai aan de multifunctieschakelaar om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
3. Druk nogmaals op de toets |⇢|.



De bereidingstijd kan in dezelfde volgorde als boven opnieuw worden ingesteld. Als de ingestelde tijd is verstreken, wordt op het display knipperend "0:00" weergegeven en klinkt er een signaal. U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of de oven uitschakelen. U kunt de bereidingstijd annuleren door op de toets |⇢| te drukken en de bereidingstijd op nul te zetten.

EINDTIJD INSTELLEN

Nadat u de bereidingsfunctie hebt ingesteld, kunt u instellen wanneer de bereiding is voltooid. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, worden de verwarmingselementen automatisch uitgeschakeld.

1. Druk op de toets →|. Het symbool voor de eindtijd gaat knipperen.
2. Draai aan de multifunctieschakelaar om de eindtijd in te stellen.
3. Druk nogmaals op de toets →|.



De eindtijd kan in dezelfde volgorde als boven opnieuw worden ingesteld en als de eindtijd is verstreken, wordt op het display knipperend "0:00" weergegeven en klinkt er een signaal.

U kunt de eindtijd annuleren door op de toets →| te drukken en de eindtijd in te stellen op de huidige tijd.

UITGESTELDE START INSTELLEN

Als de eindtijd wordt ingevoerd nadat de bereidingstijd al was ingesteld, worden de bereidingstijd en de eindtijd berekend en stelt de oven indien nodig een vertraagde start in.



WAARSCHUWING: laat het voedsel niet te lang in de oven aangezien het anders kan bederven.

1. Druk op de toets |···▸|. Het symbool voor de bereidingstijd gaat knipperen.
2. Draai aan de multifunctieschakelaar om de bereidingstijd in te stellen.
3. Druk op de toets →|. Het symbool voor de eindtijd gaat knipperen.
4. Draai aan de multifunctieschakelaar om de eindtijd in te stellen.
5. De uitgestelde start wordt automatisch berekend en de oven wacht totdat het tijdstip van de uitgestelde start is aangebroken.



Er wordt geen uitgestelde start ingesteld in de dubbele stand. De bereidingstijd, eindtijd en uitgestelde start kunnen worden ingesteld na instelling van de bereidingsfunctie.

KEUKENTIMER INSTELLEN

De keukentimer kan onafhankelijk van de ovenfunctie worden ingesteld en kan tegelijkertijd met de bereidingstijd of eindtijd worden gebruikt. De keukentimer heeft een eigen signaal dat duidelijk te onderscheiden is van alle andere signalen.

1. Druk op de toets 🔔. Het symbool voor de keukentimer gaat knipperen.
2. Draai aan de multifunctieschakelaar om de gewenste tijd voor de keukentimer in te stellen.
3. Druk nogmaals op de toets 🔔.



U kunt de keukentimer annuleren door de toets 🔔 twee seconden lang ingedrukt te houden. De keukentimer kan in dezelfde volgorde als boven opnieuw worden ingesteld en als de ingestelde tijd is verstreken, wordt op het display knipperend "0:00" weergegeven en klinkt er een signaal.

andere instellingen

GELUIDSSIGNAAL



U kunt het geluidssignaal in- en uitschakelen door de toetsen |···▸| en →| 3 seconden ingedrukt te houden.

OVENLAMP



Druk op de toets 💡 om dit in en uit te schakelen. Enkele minuten nadat het bereidingsproces is gestart wordt de ovenlamp uitgeschakeld om energie te besparen.



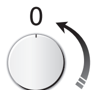
Sommige modellen hebben 2 ovenlampen aan de boven- en onderkant van de oven.

KINDERSLOT



U kunt de kinderslotfunctie in- en uitschakelen door de toets 🔒 3 seconden ingedrukt te houden. Op het display wordt 🔒 weergegeven als de kinderslotfunctie is ingeschakeld. U kunt de kinderslotfunctie ook gebruiken tijdens de bereiding. In dat geval werken geen van de toetsen of de multifunctieschakelaar. U kunt deze functie echter uitschakelen door de keuzeschakelaar op uit te zetten.

UITSCHAKELEN



Als de oven is uitgeschakeld, stoppen alle verwarmingselementen met werken. Om veiligheidsredenen blijft de koelventilator nog een tijdje doorwerken nadat de oven is uitgeschakeld.

bereidingsfunctie

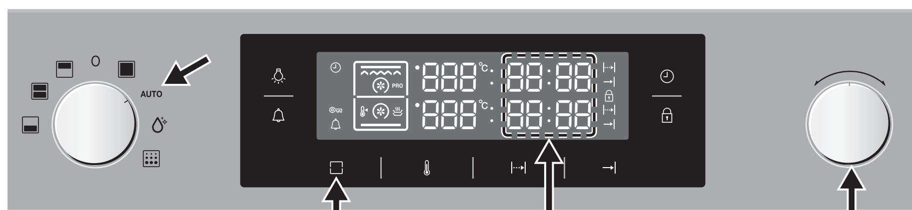
Deze oven biedt de onderstaande functies.

Symbool	Functie	Gebruik	Enkel	Boven	Onder	Dubbel
			Temperatuurbereik (°C)			
	Normaal	Warmte wordt afgegeven door het heteluchtsysteem aan de boven- en onderkant. Dit is de functie die gewoonlijk wordt gebruikt voor het braden en roosteren van vrijwel alle typen gerechten. Aanbevolen temperatuur: 200 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Hete lucht	De door het heteluchtsysteem gegenereerde hitte wordt door middel van ventilatoren gelijkmatig over de oven verdeeld. Deze functie is bedoeld voor diepvriesgerechten en voor braden. Aanbevolen temperatuur: 170 °C	O	O	O	Boven Onder
			40-250	40-250	40-250	170-250
	Boven + Hete lucht	De door het verwarmingselement aan de bovenkant en het heteluchtsysteem gegenereerde warmte wordt door middel van ventilatoren gelijkmatig over de oven verdeeld. Deze functie wordt gebruikt voor het braden van gerechten met een knapperig korstje, bijvoorbeeld vlees. Aanbevolen temperatuur: 190 °C	O	O	X	Boven
			40-250	40-250	-	170-250
	Onder + Hete lucht	De door het verwarmingselement aan de onderkant en het heteluchtsysteem gegenereerde warmte wordt door middel van ventilatoren gelijkmatig over de oven verdeeld. Deze functie is bedoeld voor pizza, brood en gebak. Aanbevolen temperatuur: 190 °C	O	X	O	Onder
			40-250	-	40-250	170-250
	Eco-grill	De warmte wordt afgegeven door het kleine grillelement. Deze functie wordt gebruikt voor kleinere gerechten die minder warmte nodig hebben, zoals vis en gevulde baguettes. Aanbevolen temperatuur: 240 °C	O	O	X	Boven
			40-270	40-250	-	200-250
	Grote grill	De warmte wordt afgegeven door het grote grillelement. Deze functie wordt gebruikt voor geschulpte gerechten, zoals lasagne, en het roosteren van vlees. Aanbevolen temperatuur: 240 °C	O	O	X	Boven
			40-270	40-250	-	200-250
	Ventilator + Grill	De warmte die door de twee bovenste verwarmingselementen wordt gegenereerd, wordt door de ventilator verspreid. Deze stand kan worden gebruikt voor het grillen van vlees en vis. Aanbevolen temperatuur: 240 °C	O	O	X	Boven
			40-270	40-250	-	200-250
	Intensief bereiden	In deze stand worden alle verwarmingselementen, zoals boven, onder en heteluchtventilator, afwisselend ingeschakeld De hitte wordt gelijkmatig in de oven verdeeld. Deze stand is geschikt voor grote hoeveelheden voedsel waarvoor hittetoevoer nodig is, zoals grote gegratineerde gerechten en hartige taarten. Aanbevolen temperatuur: 170 °C	O	X	X	X
			40-250	-	-	-

Symbool	Functie	Gebruik	Enkel	Boven	Onder	Dubbel
			Temperatuurbereik (°C)			
	ProRoasting	Deze stand omvat een automatische voorwarmingscyclus tot 220 °C. Het bovenste verwarmingselement en de heteluchtventilator werken tijdens het dichtschroeien van het vlees. Na deze fase wordt het voedsel zachtjes gebraden op de vooraf ingestelde lage temperatuur. Dit proces vindt plaats met ingeschakelde bovenste en onderste verwarmingselement. Deze stand is geschikt voor het braden van vlees, gevogelte en vis. Aanbevolen temperatuur: 100 °C	O	X	X	X
			40-150	-	-	-
	Warm houden	In deze stand is het onderste verwarmingselement ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor het warm houden van voedsel. Aanbevolen temperatuur: 80 °C	X	X	O	X
			-	-	40-100	-
	Borden verwarmen	In deze stand zijn het onderste verwarmingselement en de heteluchtventilator ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor het verwarmen van keramische schalen, borden en koppen. Aanbevolen temperatuur: 60 °C	X	X	O	X
			-	-	40-80	-
	Eco-hetelucht	In deze stand wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem zodat energie wordt bespaard tijdens de bereiding van uw gerechten. Aanbevolen temperatuur: 170 °C De stand ECO-hetelucht wordt gebruikt om de energie-efficiëntieklasse conform EN50304 vast te stellen.	O	X	X	X
			40-250	-	-	-

automatische bereiding

Met de automatische bereidingsfunctie kunt u de gewenste automatische programma's voor bereiding, grillen en bakken selecteren.



1. Draai de keuzeschakelaar naar de stand voor automatische bereiding.
2. Druk op de toets om de gewenste ovenruimte te selecteren.
3. Draai aan de multifunctieschakelaar om het gewenste voedselitemnummer te selecteren en wacht 4-5 seconden.
4. Draai aan de multifunctieschakelaar om het gewenste gewicht te selecteren en wacht 4-5 seconden.
5. Na 4-5 seconden worden de programma's voor automatische bereiding automatisch gestart.

Als u de automatische bereiding in de dubbele stand gebruikt, selecteert u na het voedselitemnummer te hebben geselecteerd het gewenste gewicht apart voor de bovenste en onderste ovenruimte.

AUTOMATISCHE BEREIDINGSPROGRAMMA'S VOOR ENKELVOUDIGE OVENSTAND

In de volgende tabel vindt u 25 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. Deze zijn bestemd voor de volledige ovenruimte. Verwijder de scheidingsplaat altijd. De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt deze richtlijnen voor de bereiding gebruiken. Plaats het eten altijd in een koude oven.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
A-01	**Ingevroren pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Draadrooster	2	Leg de bevroren pizza op het midden van het draadrooster.
A-02	**Diepvries ovenfrites**	0,3-0,5 (dun) 0,6-0,8 (dik)	Bakplaat (universeel)	2	Verdeel de diepgevroren ovenfrites gelijkmatig over de bakplaat. De eerste instelling is voor dunne Franse friet, de tweede instelling is voor dikke ovenfriet.
A-03	**Diepvries aardappelkroketten**	0,3-0,5 0,6-0,8	Bakplaat (universeel)	2	Leg de bevroren aardappelkroketten op de bakplaat.
A-04	**Zelfgemaakte lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Draadrooster	3	Maak de verse lasagne klaar of gebruik een kant en klaar product en leg dit in een passende ovenvaste schaal. Plaats het gerecht in het midden van de oven.
A-05	**Biefstukken**	0,3-0,6 0,6-0,8	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	4	Leg de gemarineerde biefstuk naast elkaar op het inzetstuk voor draadrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. De eerste instelling is voor dunne lapjes en de tweede instelling is voor dikke lapjes.
A-06	**Geroosterd rundvlees**	0,6-0,8 0,9-1,1	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	2	Leg het gemarineerde rundvlees op het inzetstuk voor draadrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
A-07	**Geroosterd varkensvlees**	0,6-0,8 0,9-1,1	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	2	Leg het gemarineerde varkensvlees met de huidkant omlaag op het inzetstuk voor draadrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
A-08	**Lamskarbonades**	0,3-0,4 0,5-0,6	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	4	Marineer de lamskarbonades. Leg de lamskarbonades op het inzetstuk voor draadrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. De eerste instelling is voor dunne karbonades en de tweede instelling is voor dikke karbonades.
A-09	**Kipdelen**	0,5-0,7 1,0-1,2	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	4	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. De kipdelen naast elkaar op het inzetstuk voor draadrooster leggen.
A-10	**Hele kip**	1,0-1,1 1,2-1,3	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	2	Smeer de hele kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst omlaag op het inzetstuk voor draadrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
A-11	**Eendenfilet**	0,3-0,5 0,6-0,8	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	4	Leg de eendenfilet op het inzetstuk voor draadrooster met de vetrand naar boven. De eerste instelling is voor één eendenfilet en de tweede instelling voor twee dikke eendenfilets.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
A-12	**Kalkoenrollade**	0,6-0,8 0,9-1,1	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	2	Leg de kalkoenrollade op het inzetstuk voor draadrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
A-13	**Gestoomde vis**	0,5-0,7 0,8-1,0	Draadrooster	2	De vis, zoals hele forel, snoekbaars of zeebaars, afspoelen en schoonmaken. Leg de vis om en om in een ovale ovenvaste glazen schotel. Voeg 2-3 eetlepels citroensap toe. Dek af met het deksel.
A-14	**Geroosterde vis**	0,5-0,7 0,8-1,0	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	4	Leg de vis om en om op het inzetstuk voor draadrooster. De eerste stand is voor 2 vissen, de tweede is voor 4 vissen. Het programma is geschikt voor hele vissen, zoals forel, snoekbaars of brasem.
A-15	**Zalmmoten**	0,3-0,4 0,7-0,8	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	4	Leg de zalmmoten op het inzetstuk voor draadrooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
A-16	**Ovenaardappelen**	0,4-0,5 0,8-1,0	Bakplaat (universeel)	2	Aardappelen afspoelen en doormidden snijden. Bestrijken met olie, kruiden en specerijen. Gelijkmatig over de bakplaat verspreiden. De eerste instelling is voor kleine aardappelen (elk 100 gr.) en de tweede instelling is voor grote ovenaardappelen (elk 200 gr.).
A-17	**Ovengroenten**	0,4-0,5 0,8-1,0	Universele plaat (diep)	4	Leg de groenten, zoals in plakjes gesneden courgette, paprika, aubergine, champignons en tomaten op de universele plaat. Insmeren met een mengsel van olijfolie, kruiden en tuinkruiden.
A-18	**Gegratineerde groenten**	0,4-0,6 0,8-1,0	Draadrooster	2	Bereid gegratineerde groenten in een ovenvaste ronde schotel. Plaats het gerecht in het midden van de oven.
A-19	**Marmercake**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Draadrooster	2	Doe het beslag in een passende, ingevette tulbandvorm.
A-20	**Vruchtenvlaaibodem**	0,3-0,4 (groot) 0,2-0,3 (taartjes)	Draadrooster	2	Doe het beslag in een ingevette taartbodemvorm De eerste stand is voor één vruchtenvlaaibodem, de tweede voor 5-6 kleine taartjes.
A-21	**Biscuitgebak**	0,4-0,5 (middelgroot) 0,2-0,3 (klein)	Draadrooster	2	Doe het beslag in een ronde zwartmetalen bakvorm. De eerste stand is voor een bakvorm met een diameter van 26 cm, de tweede voor een kleine bakvorm met een diameter van 18 cm.
A-22	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Draadrooster	2	Doe het beslag in een zwarte metalen bakvorm voor 12 muffins. De eerste stand is voor kleine muffins, de tweede is voor grote muffins.
A-23	**Brood**	0,7-0,8 (wit) 0,8-0,9 (volkoren)	Draadrooster	2	Bereid het deeg volgens de instructies van de fabrikant en doe het in een rechthoekige zwartmetalen bakvorm (lengte 25 cm). De eerste instelling is voor witbrood (0,7-0,8 kg) en de tweede instelling is voor volkorenbrood (0,8-0,9 kg).
A-24	**Zelfgemaakte pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Bakplaat (universeel)	2	Leg de pizza op de bakplaat. Het gewichtsbereik is inclusief de garnering, zoals saus, groente, ham en kaas. Stand 1 (1,0-1,2 kg) is voor dunne pizza's en stand 2 (1,3-1,5 kg) is voor pizza's met veel garnering.



Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
A-25	Deeg gisten	0,3-0,5 0,6-0,8	Draadrooster	2	De eerste instelling wordt aanbevolen voor het laten rijzen van pizzadeeg. De tweede instelling is geschikt voor gistdeeg voor gebak en brooddeeg. Doe het in een grote, ronde hittebestendige kom en dek het af met vershoudfolie.

AUTOMATISCHE BEREIDINGSPROGRAMMA'S VOOR HET BOVENSTE DEEL VAN DE OVEN

In de volgende tabel vindt u 5 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Plaats de scheidingsplaat om deze te gebruiken. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt deze richtlijnen voor de bereiding gebruiken. Plaats het eten altijd in een koude oven.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
A-01	Ingevroren broodjes	0,2-0,3 0,4-0,5	Draadrooster	4	Verdeel de bevroren broodjes gelijkmatig over het draadrooster.
A-02	Ingevroren pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Draadrooster	5	Plaats een diepvriespizza midden op het draadrooster.
A-03	Diepgevroren pizzasnacks	0,2-0,3 0,4-0,5	Draadrooster	5	Leg de bevroren pizzasnacks naast elkaar op het draadrooster.
A-04	Diepvriesvissticks	0,2-0,3 0,4-0,5	Bakplaat (universeel)	5	Verdeel de vissticks gelijkmatig over de bakplaat. Voor 10 stuks wordt het gewichtbereik 0,2-0,3 kg aanbevolen; voor 15 stuks 0,4-0,5 kg. Omdraaien bij het geluidssignaal.
A-05	Diepvries ovenfrites	0,4-0,5 0,6-0,7	Bakplaat (universeel)	5	Verdeel de diepvries ovenfrites over de bakplaat. De eerste instelling wordt aanbevolen voor dunne Franse friet, de tweede instelling is voor dikke ovenfriet. Gebruik bakpapier. Draai ze om na de piep.

AUTOMATISCHE BEREIDINGSPROGRAMMA'S VOOR HET ONDERSTE DEEL VAN DE OVEN

In de volgende tabel vindt u 5 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken. De tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Plaats de scheidingsplaat om deze te gebruiken. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. U kunt deze richtlijnen voor de bereiding gebruiken. Plaats het voedsel in een koude oven, tenzij wordt aanbevolen de oven voor te verwarmen.

Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
A-01	Bevroren zalm in bladerdeeg	0,2-0,3 0,5-0,6	Bakplaat (universeel)	1	Gebruik bakpapier. Leg 2 stuks (0,2-0,3 kg) naast elkaar of 4 stuks (0,5-0,6 kg) moten in twee rijen op de bakplaat.
A-02	Zelfgemaakte quiche	0,5-0,6 (klein) 0,9-1,0 (groot)	Draadrooster	1	Het is aan te bevelen dat u het onderste deel van de oven voorverwarmt tot 210 °C met de stand Onder + hetelucht. Gebruik een zwartmetalen bakblik. Plaats het gerecht na het voorverwarmen midden op het draadrooster. Gebruik een blik met een diameter van 18 cm voor de eerste instelling en een blik met een diameter van 26 cm voor de tweede instelling.
A-03	Zelfgemaakte pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Bakplaat (universeel)	1	Gebruik bakpapier. Plaats 0,2 tot 0,6 kg op een ronde pizzaplaat en 0,8 tot 1,2 kg op de vierkante bakplaat.





Nr.	Voedselitem	Gewicht/kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
A-04	**Muffins**	0,5-0,6 0,7-0,8	Draadrooster	1	Doe het beslag in een zwarte metalen bakvorm voor 12 muffins.
A-05	**Bladerdeeg met fruit**	0,2-0,3 0,4-0,5	Bakplaat (universeel)	1	Leg 4 gebakjes van bladerdeeg in twee rijen op de bakplaat. Maak hierbij gebruik van bakpapier. Gebruik de eerste instelling voor vier kleine gebakjes van bladerdeeg (0,2-0,3 kg) en de tweede instelling voor 4 grote gebakjes van bladerdeeg (0,4-0,5 kg).

AUTOMATISCHE BEREIDINGSPROGRAMMA'S VOOR DUBBELE OVEN

Plaats de scheidingsplaat in de oven voordat u gebruik gaat maken van de functie voor automatische bereiding met dubbele oven. In de volgende tabel vindt u 5 automatische programma's voor bereiden, roosteren en bakken met dubbele oven. Als u deze programma's gebruikt, kunt u uw hoofdschotel en bijgerecht of uw hoofdschotel en toetje tegelijkertijd bereiden. Deze tabel bevat de hoeveelheden, gewicht en toepasselijke aanbevelingen. Bereidingsmethoden en -tijden zijn voor het gemak voorgeprogrammeerd. Gebruik deze richtlijnen voor de bereiding. Plaats het eten altijd in een koude oven.



Nr.	Ruimte	Voedselitem	Gewicht/ kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
A-01	**boven**	**Kipdelen**	0,3-0,5 0,8-1,0	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	4	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. De kipdelen met het vel naar boven op het inzetstuk voor draadrooster leggen.
	onder	**Aardappelgratin**	0,4-0,6 0,8-1,0	Draadrooster	1	Gebruik een ovenvaste bakvorm. Plaats deze midden op het draadrooster.
A-02	**boven**	**Ovengroenten**	0,4-0,5 0,7-0,8	Universele plaat (diep)	4	Leg de in plakjes gesneden groenten, zoals courgettes, paprika's, uien, champignons, venkelknollen, aubergines en tomaten op de universele plaat. Bestrijken met olijfolie en kruiden.
	onder	**Pizzabrood**	0,1-0,2 0,3-0,4	Bakplaat (universeel)	1	Leg het pizzabrood met bakpapier op de plaat.
A-03	**boven**	**Geroosterde vis**	0,3-0,5 0,6-0,8	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	4	Hele vissen, zoals forel, zeebrasem, snoekbaars of brasem, afspoelen en insmeren met citroensap, kruiden en specerijen. De schil bestrijken met olijfolie en kruiden. Leg op het inzetstuk voor draadrooster.
	onder	**Aardappelpartjes**	0,3-0,4 0,5-0,6	Bakplaat (universeel)	1	Spoel de aardappelen af en maak ze schoon. Snijd ze in partjes of blokjes. Bestrijken met olijfolie en kruiden.
A-04	**boven**	**Geroosterde eendenfilet**	0,3-0,5 (1-2 dun) 0,6-0,8 (2 dik)	Universele plaat (diep) met inzetstuk voor draadrooster	4	Leg de gemarineerde eendenfilets met de vetrand naar boven op het inzetstuk voor draadrooster. De eerste instelling is voor eendenfilets van normale grootte (0,3 kg) en de tweede instelling voor twee eendenfilets (elk 0,4 kg).
	onder	**Gebakken appel**	0,4-0,5 0,9-1,0	Draadrooster	1	Was de appels, boor het klokhuis uit en vul de appels met marsepein of rozijnen Doe ze in een ronde ovenschotel.



Nr.	Ruimte	Voedselitem	Gewicht/ kg	Onderdeel	Plaatniveau	Aanbevelingen
A-05	boven	Muffins	0,5-0,6 0,7-0,8	Draadrooster	4	Doe het beslag in een zwarte metalen bakvorm voor 12 muffins.
	onder	Zelfgemaakte pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Bakplaat (universeel)	1	Plaats 0,2-0,6 kg op een ronde metalen pizzaplaat en 0,8-1,2 kg op de bakplaat. Gebruik bakpapier.

kooktips



GROTE GRILL

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Grote grill-stand.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Worstjes (dik) 5-10 stuks	4	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	220	1e kant: 5-8 2e kant: 5-8
Worstjes (dun) 8-12 stuks	4	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	220	1e kant: 4-6 2e kant: 4-6
Tosti's 5-10 stuks	5	Draadrooster	240	1e kant: 1-2 2e kant: 1-2
Kaastosti's 4-6 stuks	4	Inzetstuk voor draadrooster en Bakplaat (universeel)	200	4-8
Diepvriespannenkoeken met vulling "Russische stijl" (200-500 gr.)	3	Bakplaat (universeel)	200	20-30
Biefstukken (400-800 gr.)	4	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	240	1e kant: 8-10 2e kant: 5-7



ECO-GRILL

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Eco-grill-stand.
Plaats het eten midden op het accessoire.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Bevroren ovencamembert (2-4 st, 75 gr elk) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Draadrooster	200	10-12
Diepvriesbaguettes met topping (Tomaat-mozzarella of ham en kaas)	3	Inzetstuk voor draadrooster en Bakplaat (universeel)	200	15-20
Diepvriesvissticks (300-700 gr.) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen), MET OLIE BESPRENKELEN	3	Inzetstuk voor draadrooster en Bakplaat (universeel)	200	15-25

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Diepvriesvisburgers (300-600 gr.) IN KOUDE OVEN LEGGEN, MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat (universeel)	180-200	20-35
Diepvriespizza (300-500 gr.) IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Inzetstuk voor draadrooster en Bakplaat (universeel)	180-200	23-30

 NORMAAL

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de conventionele stand.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Hele kip (800-1300 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN Met de borst omlaag plaatsen en halverwege omkeren.	2	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	200-220	50-70
Varkenspoot met kaantjes (1500-2000 gr.) Met de huidkant omlaag plaatsen en halverwege omkeren.	2	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	190-200	120-150
Diepvrieslasagne (500-1000 gr.)	3	Draadrooster	180-200	40-50
Hele vis (bijv. dorade) (300-1000 gr.) 3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN	3	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	240	15-20
Visfilets (500-1000 gr.) **3-4 inkepingen aan beide zijden MET OLIE BESPRENKELEN**	3	Bakplaat (universeel)	200	13-20
Bevroren koteletten (350-1000 gr.) gehakt en met ham-, kaas- of champignonvulling MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat (universeel)	200	25-35
Bevroren koteletten van gehakt, wortel, biet of aardappel (350-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat (universeel)	200	20-30
Karbonades (500-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT EN PEPER TOEVOEGEN	3	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	200	40-50
Gepofte aardappel (in tweeën gesneden) (500-1000 gr.)	3	Bakplaat (universeel)	180-200	30-45
Bevroren, met champignons gevulde rollade (500-1000 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat (universeel)	180-200	40-50
Biscuitgebak (250-500 gr.)	2	Draadrooster	160-180	20-30
Biscuitgebak (500-1000 gr.)	2	Draadrooster	170-190	40-50

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Gistgebak op bakplaat met fruitkruimeltopping (1000-1500 gr.)	2	Bakplaat (universeel)	160-180	25-35
Muffins (500-800 gr.)	2	Draadrooster	190-200	25-30

 ONDER + HETELUCHT

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Onder + Hete lucht.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Bevroren taart van gistdeeg met appel (350-700 gr.)	3	Draadrooster	180-200	15-20
Kleine taartjes van bladerdeeg met vulling, bevroren (300-600 gr.) MET EIDOOIER BESTRIJKEN, IN KOUDE OVEN LEGGEN (voor het voorverwarmen)	3	Bakplaat (universeel)	180-200	20-25
Gehaktballen met saus (250-500 gr.) gebruik een ovenvaste schaal	3	Draadrooster	180-200	25-35
Waaiers van bladerdeeg (500-1000 gr.) MET EIDOOIER BESTRIJKEN	3	Bakplaat (universeel)	180	15-23
Cannelloni met saus (250-500 gr.) gebruik een ovenvaste schaal	3	Draadrooster	180	22-30
Gevulde taarten van gistdeeg (600-1000 gr.) MET EIDOOIER BESTRIJKEN	3	Bakplaat (universeel)	180-200	20-30
Zelfgemaakte pizza (500-1000 gr.)	2	Bakplaat (universeel)	200-220	15-25
Zelfgemaakt brood (700-900 gr.)	2	Draadrooster	170-180	45-55

 HETELUCHT

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de heteluchtstand.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Lamsbout (350-700 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	3	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	190-200	40-50
Gebakken banaan (3-5 stuks), insnijden aan de bovenkant, 10-15 gr. chocolade en 5-10 gr. noten in de sneden strooien, suikerwater erop druppelen en in aluminiumfolie wikkelen.	3	Draadrooster	220-240	15-25
Gebakken appel 5-8 stuks, 150-200 gr. per stuk Verwijder de klokhuizen en vul met rozijnen en jam. Gebruik een ovenvaste schaal.	3	Draadrooster	200-220	15-25
Gehaktkoteletten (300-600 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN	3	Bakplaat (universeel)	190-200	18-25
Gehaktrol met vulling "Russische stijl" (500-1000 gr.) BESTRIJK MET OLIE	3	Bakplaat (universeel)	180-200	50-65

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Diepvriesaardappelkroketten (500-1000 gr.)	2	Bakplaat (universeel)	180-200	25-35
Diepvriesovenfriet (300-700 gr.)	2	Bakplaat (universeel)	180-200	20-30
Diepvriespizza (300-1000 gr.)	2	Draadrooster	200-220	15-25
Appel-amandelcake (500-1000 gr.)	2	Draadrooster	170-190	35-45
Verse croissant (200-400 gr.) (kant-en-klaar deeg)	3	Draadrooster	180-200	15-25

 BOVEN + HETELUCHT

Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de stand Boven + Hete lucht.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Karbonade (1000 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	3	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	180-200	50-65
Varkenslappen in folie (1000-1500 gr.) MARINEREN	2	Bakplaat (universeel)	180-230	80-120
Hele kip (800-1300 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN Met de borst omlaag plaatsen en halverwege omkeren.	2	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	190-220	45-65
Vlees- of vissteaks (400-800 gr.) MET OLIE BESPRENKELEN, ZOUT EN PEPER TOEVOEGEN	3	Inzetstuk voor draadrooster/ Universele plaat (diep)	180-200	15-35
Kipdelen (500-1000 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	4	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep)	200-220	25-35
Geroosterde vis (500-1000 gr.) gebruik een ovenvaste schaal BESTRIJK MET OLIE	2	Draadrooster	180-200	30-40
Geroosterd rundvlees (800-1200 gr.) BESTRIJKEN MET OLIE EN KRUIDEN	2	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep) Voeg 1 kopje water toe	200-220	45-60
Eendenborst (300-500 gr.)	4	Inzetstuk voor draadrooster en Universele plaat (diep) Voeg 1 kopje water toe	180-200	25-35



ECO-HETELUCHT

In deze stand wordt gebruikgemaakt van het geoptimaliseerde verwarmingssysteem zodat energie wordt bespaard tijdens de bereiding van uw gerechten. Het is aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt met de Eco-heteluchtstand.



Tip voor energiebesparing

- Tijdens de bereiding moet de oven dicht worden gehoudenbehalve voor het omkeren van het voedsel. Maak de deur niet regelmatig open tijdens de bereiding om de temperatuur in de ovenruimte op peil te houden en om energie en tijd te besparen.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kunt u de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen om energie te besparen. Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Als u na de ene bereiding nog een volgende wilt uitvoeren, kunt u energie en tijd besparen op het voorverwarmen door de tweede bereiding uit te voeren voordat de oven is afgekoeld.

Voedselitem	Plaatniveau	Onderdeel	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Biscuitgebak (250-500 gr.)	2	Draadrooster	150-160	30-40
Muffins (500-800 gr.)	2	Draadrooster	180-200	15-25
Geroosterd rundvlees (800-1200 gr.)	2	Inzetstuk voor draadrooster en extra diepe plaat Voeg 1 kopje water toe	200-220	40-55
Geroosterd varkensvlees (800-1200 gr.)	2	Inzetstuk voor draadrooster en extra diepe plaat Voeg 1 kopje water toe	150-170	70-100
Diepvriesovenfriet (300-700 gr.)	2	Bakplaat (universeel)	180-200	20-30
Diepvriespizza (300-500 gr.)	2	Draadrooster	200-220	8-15
Minitaartje (200-400 gr.)	2	Bakplaat (universeel)	180-200	8-15

DUBBELE STAND



Met de dubbele stand kunt u twee verschillende gerechten in uw oven bereiden. Bij bereiding in zowel de bovenste als onderste ruimte, kunt u verschillende temperaturen, bereidingsmethoden en bereidingstijden gebruiken. Zo kunt u bijvoorbeeld steaks grillen en tegelijkertijd een gratin bereiden. Met de scheidingsplaat kunt de gratin in het onderste en steaks in het bovenste deel van de oven bereiden.
Plaats de scheidingsplaat altijd op richel 3 voor u begint met de bereiding.



Opmerking: in een koude oven plaatsen.

Suggestie 1: bereiding op verschillende temperaturen

Ruimte	Voedselitem	Plaatniveau	Bereidingsstand	Temperatuur (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
BOVEN	**Diepvriespizza** (300-400 gr.)	4	Hete lucht	200-220	Draadrooster	15-25
ONDER	**Marmercake** (500-700 gr.)	1	Hete lucht	160-180	Bakplaat (universeel)	50-60

Suggestie 2: bereiding met verschillende bereidingsstanden

Ruimte	Voedselitem	Plaatniveau	Bereidingsstand	Temperatuur (°C)	Onderdeel	Tijd (min.)
BOVEN	**Kipdelen** (400-600 gr.)	4	Bovenverwarming + Hetelucht	200-220	Universele plaat en inzetstuk voor draadrooster	25-35
ONDER	**Aardappelgratin** (500-1000 gr.)	1	Hete lucht	160-180	Draadrooster	30-40

VOORBEELDGERECHTEN

Volgens standaard EN 60350

1. Bakken

De aanbevelingen voor bakken gelden voor een voorverwarmde oven.
Plaats de plaat altijd met schuine kant naar voren.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaatniveau	Bereidingsstand	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Zandkoek	Bakplaat (universeel)	3	Normaal	150-170	25-35
		2	Hete lucht	150-170	20-30
	Bakplaat en universele plaat	1+4	Hete lucht	150-170	20-30
	Bakplaat (universeel) en extra diepe plaat	2+5	Hete lucht	150-170	20-30
Klein gebak	Bakplaat	3	Normaal	160-180	25-35
		2	Hete lucht	150-170	25-35
	Bakplaat en universele plaat	1+4	Hete lucht	150-170	25-35
	Bakplaat (universeel) en extra diepe plaat	2+5	Hete lucht	150-170	25-35
Mager biscuitgebak	Springvorm (antiaanbaklaag, diameter 26 cm) op draadrooster	2	Normaal	160-180	20-30
		2	Hete lucht	150-170	35-45
	Springvorm (antiaanbaklaag, diameter 26 cm) op bakplaat en draadrooster	1+4	Hete lucht	150-170	35-45
Gistgebak met appel op bakplaat	Bakplaat (universeel)	3	Normaal	150-170	65-75
		2	Hete lucht	150-170	70-80
	Bakplaat en universele plaat	1+4	Hete lucht	150-170	75-85
	Bakplaat (universeel) en extra diepe plaat	2+5	Hete lucht	150-170	75-85
Appeltaart	Draadrooster en 2 springvormen * (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1 Diagonaal geplaatst	Normaal	170-190	70-90
	Bakplaat (universeel) en draadrooster en 2 springvormen ** (antiaanbaklaag, diameter 20 cm)	1+3	Hete lucht	170-190	80-100

* Twee taarten worden op het rooster diagonaal geplaatst (linksachter en rechtsvoor).
** Twee taarten worden in het midden boven op elkaar geplaatst.

2. Grillen

Verwarm de lege oven voor gedurende 5 minuten met de functie Grote grill.

Type gerecht	Gerecht en opmerkingen	Plaatniveau	Bereidingsstand	Temp. (°C)	Bereidingstijd (min.)
Tosti's van witbrood	Draadrooster	5	Grote grill	270 °C	1e 1-2 2e 1-1½
Hamburgers * (12 stuks)	Inzetstuk voor draadrooster en universele plaat (voor opvangen van vet)	4	Grote grill	270 °C	1e 14-16 2e 5-7

* **Biefburgers**: Verwarm de lege oven voor gedurende 15 minuten met de functie Grote grill.

reiniging en behandeling

ZELFREINIGEND

Deze stand is voor automatische reiniging.
In deze stand worden de resten, zoals het vet, aan de binnenkant van de oven weggebrand op een temperatuur van meer dan 400 °C.
Het wordt aanbevolen elke 2 tot 3 maanden de stand voor automatische reiniging te gebruiken, maar vaker is ook mogelijk.



Reinig het glas aan de binnenkant van de deur regelmatig na gebruik van de oven. Anders zijn de zelfreinigingsfuncties mogelijk niet effectief voor aangekoekt vuil op het glas.

Tijdens de zelfreiniging wordt de deur automatisch vergrendeld voor uw veiligheid.

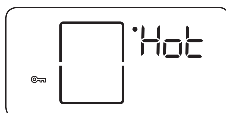
Vergrendeling deur ( )	Wanneer de oven een temperatuur van 300 °C heeft bereikt, wordt de deur om veiligheidsredenen automatisch vergrendeld.
Ontgrendelen	Wanneer de temperatuur van de oven is gedaald tot onder 200 °C, wordt de deur automatisch ontgrendeld.

Voordat de zelfreiniging wordt gestart

- Alle accessoires, met inbegrip van het draadrooster, de plaat en de geleiders (afhankelijk van model) moeten uit de over worden genomen.
  Anders worden de accessoires beschadigd door de hoge temperatuur van meer dan 400 °C.
- Verwijder eerst met de hand alle grote stukken vuil.
  Omdat dikke voedselresten, vet en vlees brandbaar zijn, kan er brand ontstaan in de oven tijdens de zelfreiniging.

Instellingen voor zelfreiniging

1. Draai de keuzeschakelaar naar
2. Draai de multifunctieschakelaar in de stand voor zelfreiniging. Kies hierbij uit de drie onderstaande niveaus. Wanneer u het niveau Zelfreinigend kiest, wordt de zelfreiniging automatisch na enkele seconden gestart. Het is niet mogelijk om het niveau Zelfreinigend te wijzigen als deze functie inmiddels is gestart.



Niveau		Duur
P 1	Laag	ca. 120 minuten
P 2	Medium	ca. 150 minuten
P 3	Hoog	ca. 180 minuten

3. Wanneer het display begint te knipperen en er een pieptoon klinkt, is de zelfreiniging voltooid. Zet de keuzeschakelaar op Uit om de zelfreiniging te beëindigen.
4. Nadat de oven is afgekoeld, reinigt u het inwendige van de oven met een vochtige doek en verwijdert u de resterende as uit de oven.



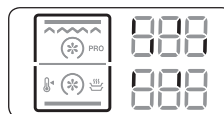
Het is mogelijk de functie te stoppen tijdens de zelfreiniging door de keuzeschakelaar op Uit te draaien. Als de temperatuur binnen in de oven te hoog is, kunt u de deur om veiligheidsredenen pas openen nadat deze automatisch is ontgrendeld.



Waarschuwing

- Tijdens de zelfreiniging wordt het ovenoppervlak heter dan in de normale bereidingsstand.
- Kinderen moeten in de gaten worden gehouden om er zeker van te zijn dat zij het ovenoppervlak niet aanraken tijdens de zelfreiniging.

STOOMREINIGING (AFHANKELIJK VAN MODEL)



Als de oven vuil is en moet worden gereinigd, kunt u gebruikmaken van de stoomreiniging. Deze helpt u gemakkelijk de binnenkant van de oven schoon te houden.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven voordat u de functie voor stoomreiniging gaat gebruiken.
2. Giet 400 ml water op de bodem van de oven en sluit de ovendeur.
3. Draai de keuzeschakelaar naar ♢ Als u de stoomreinigingsfunctie kiest, wordt na enkele seconden automatisch de stoomreiniging gestart.
4. Wanneer het display begint te knipperen en er een pieptoon klinkt, is de stoomreiniging voltooid. Zet de keuzeschakelaar op Uit om de stoomreiniging te beëindigen.
5. Reinig de binnenkant van de oven met een schone zachte doek en verwijder het resterende water onder in de oven met een spons.



Opmerkingen over stoomreiniging

- Wees voorzichtig met het openen van de deur voordat de stoomreiniging is beëindigd. Het water onderin is heet.
- Laat het restwater nooit gedurende langere tijd, bijvoorbeeld tot de volgende dag, in de oven staan.
- Als de oven ernstig vervuild is, kan de procedure worden herhaald wanneer hij is afgekoeld.
- Wanneer de oven bijvoorbeeld ernstig vervuild is met vet, bijvoorbeeld na het roosteren of grillen, wordt aanbevolen dat u reinigingsmiddel op het hardnekkige vuil smeert voordat u de stoomreinigingsfunctie activeert.
- Laat de ovendeur na het reinigen 15 ° openstaan zodat het email van de binnenkant van de oven goed kan drogen.

KATALYTISCHE EMAILOPPERVLAK (AFHANKELIJK VAN MODEL)

De afneembare behuizing is voorzien van een laag donkergrijs katalytisch email dat door de luchtdoorloop tijdens het gebruik van de heteluchtstand bedekt kan worden door olie en vet. Deze afzetting wordt verbrand bij oventemperaturen van 200 °C en hoger.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Stel de oven na reiniging van alle oppervlakken binnen in de oven in op de normale stand 250 °C

HANDMATIGE REINIGING



LET OP: Zorg dat de oven en accessoires volledig zijn afgekoeld voor u deze schoonmaakt. Gebruik geen schuurmiddelen, harde borstels, schuursponsjes of -doeken, staalwol, messen of andere ruwe middelen.

Binnenkant van de oven

- Voor het schoonmaken van de binnenzijde van de oven gebruikt u een doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje.
- Maak de afsluitstrippen niet met de hand schoon.
- Gebruik gewone ovenreinigingsmiddelen om beschadiging van de geëmailleerde oppervlakken van de oven te voorkomen.
- Om hardnekkig vuil te verwijderen, gebruikt u een speciale ovenreiniger.

Buitenkant van de oven

Voor het schoonmaken van de buitenkant van de oven, zoals ovendeur, handgreep en display, gebruikt u een schone doek en een mild reinigingsmiddel of een warm sopje. Afdrogen doet u met een keukenrol of een droge handdoek. Met name rond de handgreep en toetsen kan gemakkelijk vet en vuil blijven zitten vanwege de hete lucht die uit de oven komt. Maak dus de handgreep en toetsen schoon nadat u de oven hebt gebruikt.

Accessoires

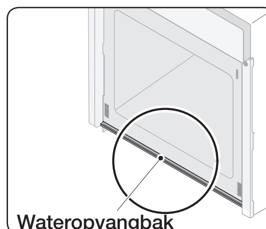
Was de accessoires na elk gebruik af en droog deze af met een theedoek. Laat de accessoire zonodig 30 minuten in een sopje weken om het schoonmaken te vergemakkelijken.

REINIGING VAN DE WATEROPVANGBAK

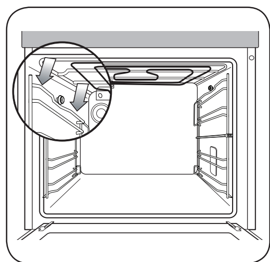
De wateropvangbak dient voor het opvangen van het water van het vocht wanneer in de oven zeer vochtig voedsel wordt bereid. Er kan zich voedselafval in de wateropvangbak ophopen. Als er geen reiniging wordt uitgevoerd, kan het inbouwmeubel beschadigd raken. Reinig de wateropvangbak om uw meubilair te beschermen na de voedselbereiding.

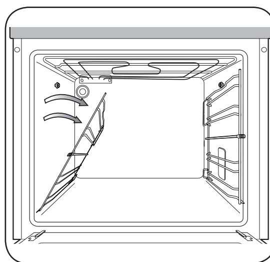


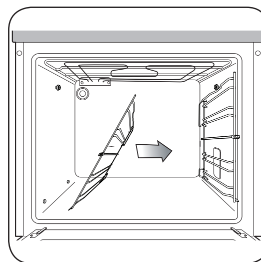
WAARSCHUWING: Als er een waterlek optreedt in de wateropvangbak na de voedselbereiding, neemt u contact met ons op in het servicecentrum.



DE ZIJGELEIDERS VERWIJDEREN (AFHANKELIJK VAN MODEL)



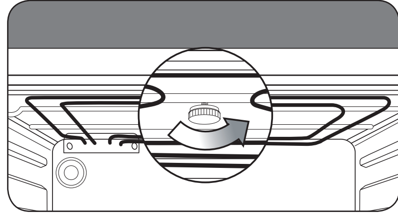




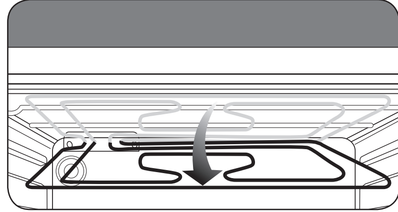
1. Druk in het midden van de bovenste deel van de geleider.
2. Draai de geleider ongeveer 45 º.
3. Licht de geleiders uit de twee gaten in de bodem.

HET PLAFOND REINIGEN (AFHANKELIJK VAN MODEL)

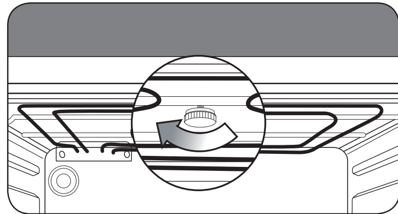
1. U kunt de grillverwarming naar beneden laten zakken om het reiniging van de bovenkant van de ovenruimte te vergemakkelijken.
   Verwijder de rondmoer door deze tegen de klok in te draaien terwijl u de grillverwarming vasthoudt.



2. De voorkant van de grillverwarming komt naar beneden en de grillverwarming kan niet uit de oven worden verwijderd.
   Druk de grillverwarming niet naar beneden omdat deze anders vervormd kan raken.



3. Wanneer u klaar bent met reinigen, tilt u de grillverwarming terug naar de oorspronkelijke stand en draait u de rondmoer met de klok mee.



PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	OPLOSSING
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt?	• De oven staat mogelijk niet aan. Zet de oven aan. • Controleer of de vereiste instellingen zijn toegepast. • Er is mogelijk een stop gesprongen of een aardlekschakelaar uitgevallen. Vervang de stop(pen) of herstel de aardlekschakelaar. Als dit herhaaldelijk gebeurt, moet u een elektricien bellen.
Wat moet ik doen als de oven niet warm wordt, ondanks dat de functie en temperatuur zijn ingesteld?	• Er is mogelijk een probleem met de interne elektrische verbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als er een foutcode wordt weergegeven en de oven wordt niet verwarmd?	• Er is een fout in de interne elektrische circuitverbindingen. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als de lamp niet aangaat?	• De ovenlamp is defect. Neem contact op met uw plaatselijke servicecentrum.
Wat moet ik doen als de ventilator van de oven draait zonder dat deze is ingesteld?	• Na het gebruik wordt de ventilator van de oven geactiveerd en blijft deze draaien tot de oven is afgekoeld. Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum als de ventilator na het afkoelen van de oven niet uitgaat.
Wat moet ik doen als alle toetsen niet werken?	• Controleer of de kinderslotfunctie al dan niet actief is. Als de kinderslotfunctie niet actief is, belt u met uw plaatselijke servicecentrum.

INFORMATIECODES

CODE	PROBLEEM	OPLOSSING
S-01	Veiligheidsschakelaar. De oven blijft gedurende lange tijd aanstaan op de ingestelde temperatuur. Onder 105 °C 16 uur Van 105 °C tot 240 °C 8 uur Van 245 °C tot max. 4 uur	Zet de oven uit en neem het gerecht uit de oven. Laat de oven afkoelen voor u deze weer gebruikt.
SE	Toets wordt gedurende een bepaalde tijd ingedrukt.	Reinig de toetsen en controleer op water op het oppervlak rond de toets. Schakel de oven uit en probeer opnieuw de instelling uit te voeren. Als het opnieuw gebeurt, belt u de plaatselijke klantenservice van SAMSUNG.
-dE-	Scheidingsplaat niet goed aangebracht.	Plaats de scheidingsplaat voor bovenste, onderste of dubbele stand. Verwijder de scheidingsplaat voor de enkelvoudige stand.
E-** 1)	Een defect aan de oven kan slechte prestaties en veiligheidsproblemen veroorzaken. Staak direct het gebruik van de oven.	Bel de klantenservice van SAMSUNG.

1) ** staat voor elk willekeurig getal.

PRODUCTINFORMATIEBLAD

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificatie van het model	NV70F7796MS
Energie-efficiëntie-index per ovenruimte (EEI $_{ovenruimte}$)	88,1
Energie-efficiëntieklasse per bakruimte	A
Energieverbruik (elektriciteit) bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in conventionele modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EC $_{elektrische\ bakruimte}$)	0,89 kWh/cyclus
Energieverbruik bij verwarming van een standaardlading in de ovenruimte van een elektrisch verwarmde oven gedurende een cyclus in hetelucht-modus, per ovenruimte (elektrische eindenergie) (EC $_{elektrische\ bakruimte}$)	0,74 kWh/cyclus
Aantal ovenruimten	1
Warmtebron per ovenruimte (elektriciteit of gas)	Elektriciteit
Volume per ovenruimte (V)	70 l
Type oven	Ingebouwd
Massa van het toestel (M)	46,6 kg

Gegevens bepaald in overeenstemming met standaard EN 60350-1 en Commissieverordeningen (EU) Nr 65/2014 en (EU) Nr 66/2014.

■ Tips voor energiebesparing

- Houd tijdens de bereiding de oven dicht, behalve voor het omkeren van voedsel.
  Open de deur niet te vaak regelmatig tijdens de bereiding, zodat de oventemperatuur constant blijft en om energie te besparen.
- Als de bereidingstijd meer dan 30 minuten bedraagt, kan de oven 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld om energie te besparen.
  Het bereidingsproces wordt voltooid door de restwarmte.
- Plan het gebruik van de oven van tevoren om te voorkomen dat de oven wordt uitgeschakeld tussen de bereiding van verschillende gerechten, zodat u energie bespaart en de tijd voor het opnieuw verwarmen van de oven beperkt blijft.
- Bereid indien mogelijk meerdere gerechten tegelijkertijd.



VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00447W-02

NV70F7796MS

Einbaubackofen

Benutzerhandbuch



Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

imagine the possibilities

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.



Verwenden dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.
Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Backofens Zeit, um diese Bedienungsanleitung zu lesen und halten Sie sie für spätere Nutzung bereit.

In dieser Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet:

		
WARNUNG oder VORSICHT	**Wichtig**	**Hinweise**

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein Bauteil ersetzt werden, das beim Hersteller oder einem zugelassenen Servicebetrieb erhältlich ist. (Nur Modelle mit fest installiertem Netzanschluss)

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. (Nur Geräte mit Netzkabel)

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den Anschlussvorschriften integriert wird.

NV70F7796MS_EF_DG68-00447W-02_DE.indd 2 2015-03-02 11:42:44

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

⚠ **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Wenn dieses Gerät über eine Dampf- oder Selbstreinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

Wenn dieses Gerät über eine Selbstreinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Selbstreinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. (Nur Modelle mit Reinigungsprogramm)

Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen Kerntemperaturfühler.
(Nur Modelle mit Kerntemperaturfühler)

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.
Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht reinigen oder warten.

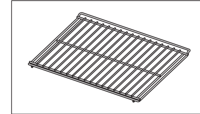
Wenn das Gerät im Betrieb ist, können Flächen, die Sie erreichen können, heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.

Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Schieben Sie den Rost so in den Ofen, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann. (Je nach Modell)



⚠ VORSICHT

Schließen Sie den Backofen nicht an, wenn er beim Transport beschädigt wurde.

Dieses Haushaltsgerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Im Fall eines Fehlers oder Schadens am Gerät versuchen Sie nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können Sie und andere erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Backofen repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstcenter oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen nicht den Backofen berühren.

Der Backofen wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder eine zugelassene Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals mehrere Mehrfachstecker oder Verlängerungsschnüre.

Die Stromversorgung des Geräts wird bei Reparaturen oder beim Reinigen ausgeschaltet.

Geben Sie Acht, wenn Sie elektrische Geräte in Netzsteckdosen nahe dem Backofen stecken.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieser Backofen ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die inneren Oberflächen des Backofens so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie keine Heizelemente oder Innenflächen des Backofens, ohne diesen ausreichend Zeit zum Abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Backofen.

Die Backofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie beim Kochen auf, wenn Sie die Tür des Backofens öffnen. Heißluft und Dampf können schnell aus dem Backofen austreten.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol kochen, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten, und dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Backofens in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn der Backofen in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Kuchenblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

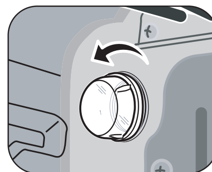
Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Backofens, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.
Die Tür des Backofens muss während des Kochens geschlossen sein.
Verkleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie, und stellen Sie keine Kuchenbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie sperrt die Hitze aus, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Kochergebnissen kommen kann.
Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Backofens Flecke, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen. Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.
Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Tür des Backofens.
Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.
Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.
⚠ **WARNUNG:** Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn Sie mit dem Kochen fertig sind.
⚠ **WARNUNG:** Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Nahrungsmittel im Backofen zubereiten.
Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

⚠ Vorsicht – Gefahr von Stromschlägen! Ehe Sie die Glühlampe im Gerät austauschen, ergreifen Sie die folgenden Maßnahmen:

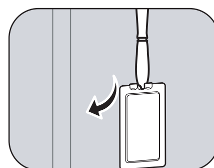
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Schützen Sie die Glühbirne im Gerät und die Glasabdeckung durch ein Tuch auf dem Geräteboden vor Zerbrechen.
- Glühbirnen können Sie beim SAMSUNG-Kundendienst erwerben.

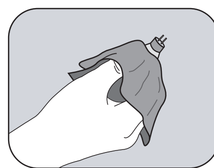
Hintere Lampe



1. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und nehmen Sie den Metall- und den Blechring heraus. Reinigen Sie dann die Glaskappe. Nötigenfalls ersetzen Sie die Lampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Lampe mit 25 Watt.
2. Reinigen Sie die Glasabdeckung sowie den Metall- und den Blechring, sofern dies erforderlich ist.
3. Befestigen Sie den Metallring und den Blechring wieder an der Glaskappe.
4. Setzen Sie die Glaskappe wieder analog zu Schritt 1 ein, und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.

Seitliche Lampe (Je nach Modell)





1. Zum Entfernen der Glaskappe halten Sie deren unteres Ende mit einer Hand fest, während Sie ein scharfes Teil (beispielsweise ein Messer) zwischen das Glas und den Rahmen schieben.
2. Drücken Sie die Kappe dann heraus.
3. Nötigenfalls ersetzen Sie die Halogenlampe durch eine bis 300 °C hitzebeständige Halogenlampe mit 25 bis 40 Watt.

   Tipp: Verwenden Sie zum Anfassen von Halogenlampen immer ein trockenes Tuch, damit sich keine Fettrückstände von Ihren Fingern auf der Lampe ablagern. Dadurch wird bei einem Austausch die Lebensdauer der neuen Lampe verlängert.

4. Setzen Sie die Glaskappe wieder ein.

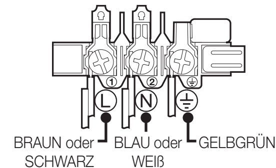
Installation

Sicherheitshinweise für die Installation

Die Installation dieses Backofens darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die relevanten Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

- Sorgen Sie für Schutz vor Berührung Strom führender Teile, wenn Sie den Backofen installieren.
- Der Küchenschrank, in den der Backofen eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Netzanschluss



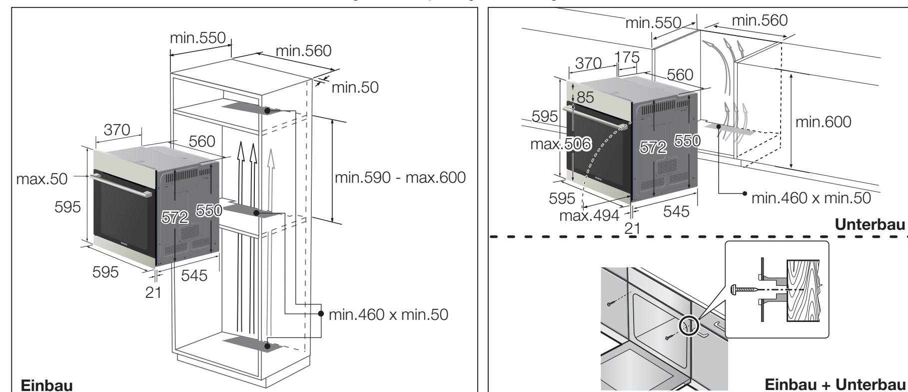
Wenn das Gerät nicht mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) vorgesehen werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Das Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min., 5 - 2,5 mm²) muss ausreichend lang sein, damit es an den Backofen angeschlossen werden kann, auch wenn dieser auf dem Boden vor dem Einbauschrank steht. Öffnen Sie die hintere Anschlussverkleidung des Backofens mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme, ehe Sie die Strom führenden Kabel in die entsprechenden Anschlussklemmen einführen. Das Gerät wird über die (⏚)-Klemme geerdet. Das gelbgrüne Kabel (Erdungsanschluss) muss länger sein als die anderen Kabel und zuerst angeschlossen werden. Wenn der Backofen mit einem Stecker an das Stromnetz angeschlossen wird, muss dieser Stecker auch nach dem Einsetzen des Backofens zugänglich bleiben.
Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

WARNUNG: Achten Sie darauf, das Anschlusskabel während der Installation nicht einzuklemmen, und verhindern Sie, dass es mit heißen Oberflächen des Backofens in Berührung kommt.

Installation im Küchenschrank

Bei Verwendung von Einbauschränken müssen die Kunststoffoberfläche und für den Backofen verwendeten Klebstoffe eine Hitzebeständigkeit bis 90 °C im Innern des Schranks aufweisen. Benachbarte Möbelstücke müssen bis zu einer Temperatur von 75 °C hitzebeständig sein. Samsung haftet nicht für Schäden an Kunststoffoberflächen oder Klebstoffen, die durch Hitze verursacht werden.

Am Boden des Küchenschranks muss sich an der Stellfläche des Backofens eine Belüftungsöffnung befinden. Für eine optimale Belüftung sollte zwischen dem unteren Boden und der Schrankwand eine Öffnung von 50 mm eingehalten werden. Wenn der Backofen unter einem Herd installiert wird, müssen die Installationsanweisungen für den jeweiligen Herd eingehalten werden.



Schieben Sie das Gerät vollständig in den Schrank, und befestigen Sie den Backofen zu beiden Seiten mit Hilfe von 2 Schrauben.
Stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät und dem Nachbarschrank eine Lücke von mindestens 5 mm eingehalten wird.

Entfernen Sie nach der Installation die Vinylschutzfolie sowie sonstige Schutzfolie, Papier und Zubehör von der Gerätetür und aus dem Innern des Backofens. Wenn Sie den Backofen aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst das Gerät vom Stromnetz, und lösen Sie die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

WARNUNG: Der Einbauschrank muss über eine Belüftungsöffnung mit den Mindestmaßen verfügen, damit wie in der Abbildung gezeigt ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet wird.
Decken Sie diese Öffnung nicht mit Holzlatten ab, da sie der ordnungsgemäßen Belüftung dient.

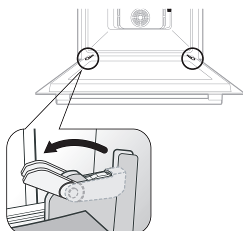


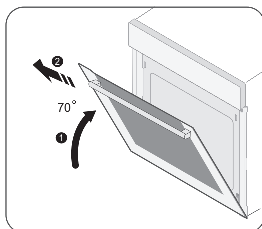
Das Äußere des Backofens, wie z. B. der Griff, ist je nach Modell unterschiedlich.
Die Maße des Geräts stimmen jedoch mit denen in der Abbildung überein.

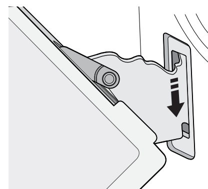
AUSBAU DER GERÄTETÜR

Im Normalfall darf die Backofentür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

⚠ **VORSICHT**: Die Ofenklappe ist schwer.



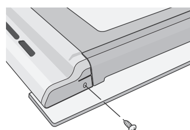


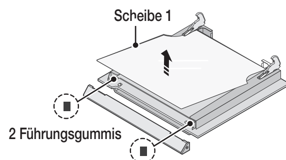


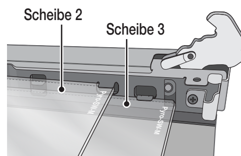
1. Öffnen Sie die Tür und lassen Sie die Clips an den beiden Scharnieren aufklappen.
2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70 °). Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen in der Mitte und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.
3. Um die Gerätetür nach der Reinigung wieder zu befestigen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge. Der Clip am Scharnier sollte auf beiden Seiten geschlossen sein.

AUSBAU DES GLASEINSATZES DER GERÄTETÜR

Die Ofenklappe verfügt über vier gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.







1. Entfernen Sie die 2 Schrauben auf der linken und rechten Seite der Gerätetür.
2. Lösen Sie die Abdeckung, und entnehmen Sie die Scheiben 1, 2 und 3 sowie die 2 Führungsgummis aus der Gerätetür.
3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge, um die Scheiben nach dem Reinigen wieder in die Gerätetür einzusetzen. Überprüfen Sie anhand der obigen Abbildung die richtigen Positionen der Scheiben 2 und 3.



WIEDER EINBAUEN: Die verschiedenen Gerätetypen verfügen über jeweils 2 bis 4 Glaseinsätze. Achten Sie beim Einbau von Glas 1 (innen) darauf, dass der Aufdruck in die nachfolgend gezeigte Richtung weist.

AUTOMATISCHE ENERGIESPARFUNKTION

- Wenn Sie das Gerät einstellen oder vorübergehend anhalten und keine weiteren Eingaben machen, wird die aktuelle Funktion nach 10 Minuten abgebrochen, und die Uhrzeit wird im Display angezeigt.
- Beleuchtung: Sie die Backofenlampe während des Garvorgangs durch Drücken der Taste „Ofenlampe" ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Backofenbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Inhalt

SONSTIGE EINSTELLUNGEN 17

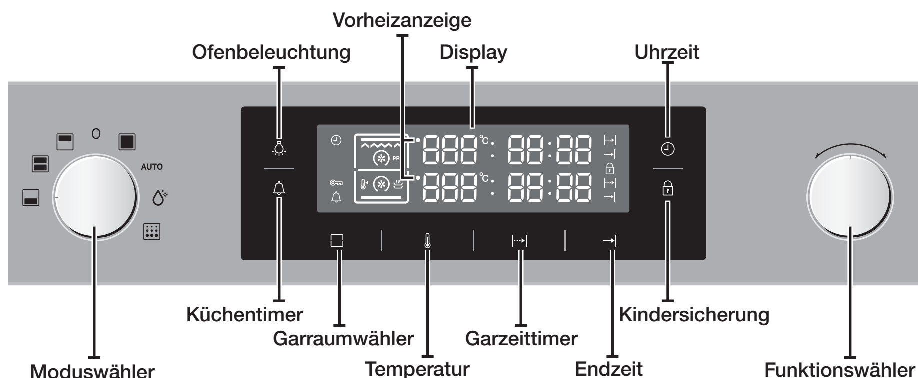
GARFUNKTION 18

AUTOMATIKPROGRAMME 19

ZUBEREITUNGSHINWEISE 24

REINIGUNG UND PFLEGE 30

Bedienelemente des Backofens





Design der Gerätefront

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen (Stahl, Weiß, Schwarz und Glas) erhältlich. Änderungen des Designs zur Verbesserung der Qualität vorbehalten.

Zubehör

Ihr neuer Samsung Backofen wird mit einer Vielzahl von Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Mahlzeiten nützlich sein können. Die im Lieferumfang enthaltenen Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.



WARNUNG: Vorsicht beim Entnehmen von Mahlzeiten und Zubehör aus dem Backofen. Sie könnten sich an heißen Gerichten, Zubehörteilen und Oberflächen Verbrennungen zuziehen!



Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.



Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

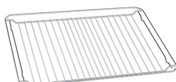


Die Zubehörteile können sich bei Hitze verformen. Nachdem die sie abgekühlt sind, verschwindet die Verformung ohne Beeinträchtigung der Funktion.



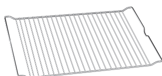
Garraumteiler

Sie müssen den Garraumteiler einsetzen, wenn Sie den Backofen in einen oberen und unteren Garraum teilen und den Doppelgarraummodus verwenden möchten. Der Garraumteiler trennt den oberen vom unteren Garraum. Er muss in Einschub 3 eingesetzt werden.



Gitterrost

Der Gitterrost kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Sie können auch Bräter und andere Töpfe darauf stellen. Schieben Sie den Rost so in den Ofen, dass die nach oben gebogene Seite nach hinten weist, damit bei der Zubereitung großer Mengen der verfügbare Platz voll ausgenutzt werden kann.



Gitterblecheinsatz (je nach Modell)

Der Gitterblecheinsatz kann zum Grillen und Braten von Gerichten verwendet werden. Wenn Sie ihn in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass Flüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen.



Backblech (je nach Modell)
Das Backblech (Tiefe: 20 mm) kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.



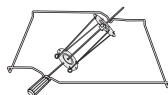
Universalblech (je nach Modell)
Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) kann für die Zubereitung von Kuchen, Keksen und Biskuit verwendet werden. Es eignet sich auch zum Braten. Wenn Sie es in Verbindung mit dem Gitterblecheinsatz verwenden, verhindern Sie, dass Flüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.



Extra tiefes Blech (je nach Modell)
Das extra tiefe Blech (Tiefe: 50 mm) eignet sich ebenfalls zum Braten. Wenn Sie es in Verbindung mit dem Gitterblecheinsatz verwenden, verhindern Sie, dass Flüssigkeiten auf den Boden des Backofens gelangen. Schieben Sie die Bleche so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

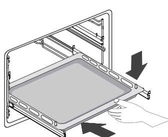


Drehspieß (je nach Modell)
Der Drehspieß kann zum Grillen von Geflügel wie beispielsweise Hühnchen eingesetzt werden. Der Drehspieß kann im Einfachbetrieb nur auf Einschub 3 eingesetzt werden, da er an einen Adapter auf der Ofenrückwand angeschlossen werden muss. Entfernen Sie vor der Verwendung im Garraum den schwarzen Kunststoffgriff.



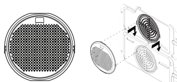
Drehspieß und Schaschlik (je nach Modell)
Anwendung:

- Schieben Sie das Blech (kein Dreifuß) in Einschub 1, um die Bratenflüssigkeit aufzufangen, oder stellen Sie es auf den Boden des Ofens, wenn das Grillgut zu groß ist.
- Schieben Sie zuerst eine der Gabeln auf den Spieß und dann das Stück Fleisch, das gegrillt werden soll;
- Gemüse und vorgekochte Kartoffeln können Sie an den Rand des Blechs legen, damit diese gleichzeitig gegart werden.
- Platzieren Sie die Halterung auf den mittleren Einschub, so dass das „V“-förmige Teil nach vorn weist.
- Der Spieß lässt sich leichter einstecken, wenn der Handgriff an das stumpfe Ende angeschraubt wird.
- Legen Sie den Spieß in der Halterung ab, so dass das spitze Ende zur Rückseite weist, und schieben Sie ihn vorsichtig, bis die Spitze des Spießes in den Drehmechanismus auf der Rückwand des Ofens eingesteckt ist. Das stumpfe Ende des Spießes muss auf der „V“-Form ruhen. (Der Spieß besitzt zwei Ösen. Diese befinden sich in der Nähe der Ofenklappe, damit der Spieß nicht nach vorn rutschen kann. Die Ösen dienen zugleich als Halterung für den Handgriff.)
- Entfernen Sie den Handgriff, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen. Schrauben Sie den Handgriff nach dem Grillen wieder fest, damit Sie den Spieß aus der Halterung entnehmen können.



Ausziehbare Schienen (je nach Modell)

- Wenn Sie den Gitterrost oder das Blech einschieben möchten, ziehen Sie zunächst die ausziehbare Schienen einer bestimmten Einschubhöhe heraus.
- Legen Sie den Gitterrost oder das Blech auf die Führungsschienen, und schieben Sie diese dann vollständig in den Backofen. Schließen Sie die Tür des Backofens erst, nachdem Sie die ausziehbaren Schienen vollständig in den Backofen geschoben haben.



Fettfilter (je nach Modell)
Der Fettfilter wird innen an der Rückwand des Ofens installiert und schützt den Lüfter, den runden Heizkörper und den Ofen selbst vor Verunreinigungen, insbesondere durch spritzendes Fett. Wir empfehlen, den Fettfilter bei der Zubereitung von Fleisch zu verwenden. Nehmen Sie den Filter beim Backen von Kuchen oder Gebäck immer heraus! Wenn der Filter beim Backen von Kuchen oder Gebäck nicht entfernt wird, kann dies zu sehr schlechten Backergebnissen führen.

Erstreinigung

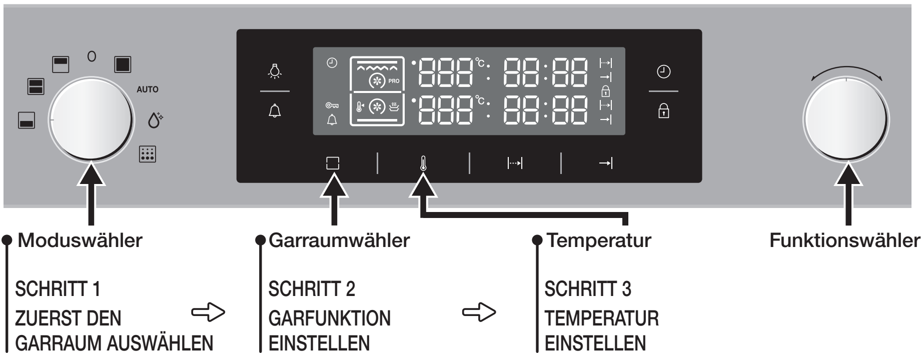
Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens ist eine Erstreinigung erforderlich, um die Gerüche des Backofens als Neugerät zu entfernen.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
2. Betreiben Sie den Backofen eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise verbrennen Sie sämtliche Produktionsrückstände im Ofen.
3. Schalten Sie den Backofen nach einer Stunde aus, indem Sie den Moduswähler auf die „Aus“-Position stellen.

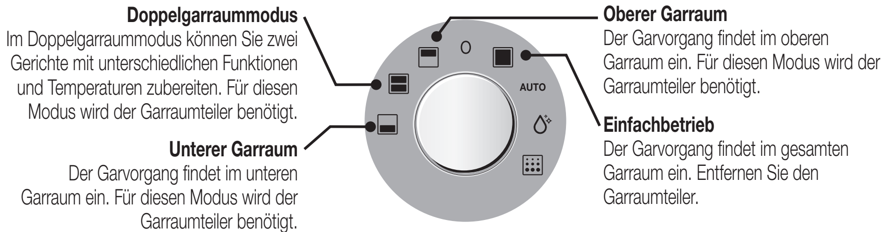
Bevor Sie die Zubehörteile das erste Mal verwenden, reinigen Sie sie gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch.

Verwenden des Ofens

Für die Zubereitung von Speisen können Sie Ihren neuen Backofen in den folgenden grundlegenden Betriebsarten verwenden.



VERWENDEN DES GARRAUMS



EINFACH-BETRIEB		Bei Verwendung ohne Garraumteiler im großen Garraummodus funktioniert das Gerät wie ein herkömmlicher Backofen. Verwenden Sie diese Betriebsart für große Mengen von Lebensmitteln oder wenn Sie Spezialzubehör wie den Spieß verwenden. Nehmen Sie für diese Betriebsart den Garraumteiler aus dem Backofen.
OBERER GARRAUM		Für die Zubereitung der Speisen werden lediglich der untere oder der obere Garraum verwendet. Diese Betriebsarten machen ein Vorheizen des Backofens überflüssig und sparen Energie beim Zubereiten kleinerer Mengen von Lebensmitteln. Setzen Sie für diese Betriebsart den Garraumteiler in Einschub 3 ein.
UNTERER GARRAUM		Bei Verwendung des Garraumteilers (Betriebsart für unteren oder oberen Garraum) kann es an der Glasscheibe der Backofentür im Bereich des unbenutzten Garraums zu Kondensation kommen.
DOPPEL-GARRAUM-BETRIEB		Im Doppelgarraumbetrieb können Sie den unteren und den oberen Garraum gleichzeitig mit unterschiedlichen Funktionen und Temperaturen verwenden. Zudem können Sie für jeden Garraum separate Einstellungen für Garzeittimer und Endzeittimer programmieren. Setzen Sie für diese Betriebsart den Garraumteiler in Einschub 3 ein.

GARFUNKTION EINSTELLEN

Nachdem Sie die Betriebsart für den Garraum ausgewählt haben, können Sie die gewünschte Garfunktion einstellen. Dieser Backofen bietet verschiedene Garfunktionen. Weitere Informationen finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt zu den Garfunktionen.

1. Drücken Sie die Taste . Die Anzeige für die Garfunktion blinkt.
2. Stellen Sie mit dem Funktionswähler die gewünschte Garfunktion ein.
3. Drücken Sie erneut die Taste .



Während der Zubereitung können Sie die Garfunktion auf die gleiche Weise wie oben beschrieben ändern.

TEMPERATUR EINSTELLEN

Die Temperatur kann nach der Auswahl der Garfunktion eingestellt werden. Für jede Garfunktion gilt ein anderer Temperaturbereich. Weitere Informationen finden Sie in diesem Handbuch im Abschnitt zu den Garfunktionen.

1. Drücken Sie die Taste . Die Temperaturanzeige blinkt.
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur ein.
3. Drücken Sie erneut die Taste .



Während der Zubereitung können Sie die Temperatur auf die gleiche Weise wie oben beschrieben ändern.

VERWENDEN DES DOPPELGARRAUMMODUS

Im Doppelgarraummodus müssen Sie die Funktion und die Temperatur für den oberen und unteren Garraum separat einstellen.

Auswählen des Doppelgarraummodus

1. Wählen Sie durch Drehen am Moduswähler den Doppelgarraummodus aus.

Einstellen des oberen Garraums

2. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Garfunktion für den oberen Garraum aus.
3. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur aus.

Einstellen des unteren Garraums

4. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Garfunktion für den unteren Garraum aus.
5. Drücken Sie die Taste , und wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Temperatur aus.



Um im Doppelgarraummodus die Garfunktion oder die Temperatur zu ändern, müssen Sie zunächst einen der Garräume (unterer oder oberer) auswählen. Wenn Sie die Taste oder EINMAL drücken, wird der obere Garraum ausgewählt, und Sie können die Einstellungen ändern. Wenn Sie die Taste oder ZWEIMAL drücken, wird der untere Garraum ausgewählt, und Sie können die Einstellungen ändern.

NÜTZLICHE TIPPS ZUM DOPPELGARRAUMMODUS

Bei Verwendung des Doppelgarraummodus ist die Zubereitung der Lebensmittel in einem der Garräume möglicherweise eher abgeschlossen als in dem anderen. In diesem Fall können Sie die Zubereitung im Garraum mit den fertigen Speisen abschließen und lediglich die im anderen Garraum fortsetzen.

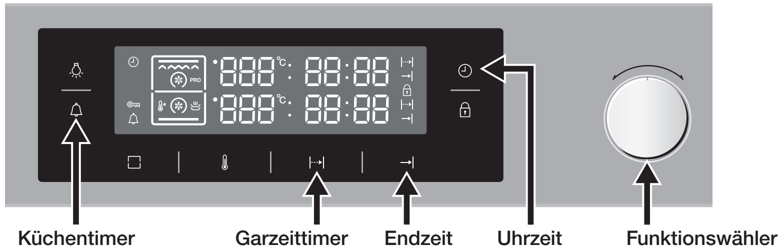
Wenn Sie durch Drehen am Moduswähler vom Doppelgarraummodus zum Modus für den unteren oder oberen Garraum wechseln, wird der ausgewählte Modus mit den bestehenden Einstellungen fortgesetzt.

NÜTZLICHE TIPPS ZUM SCHNELLEN VORHEIZEN

Einige Garfunktionen Ihres Backofens beinhalten einen Schritt für schnelles Vorheizen. Dieser Vorgang wird im Display neben der eingestellten Temperatur angezeigt. Während des Vorheizens sorgen mehrere Heizelemente für ein schnellen Aufheizen des Backofens. Selbst wenn Sie eine höhere Temperatur einstellen, wird die Zieltemperatur vom Gerät automatisch geändert und die Funktion für schnelles Vorheizen ausgeführt. Nachdem die ausgewählte Temperatur erreicht ist, verschwindet die Vorheizanzeige, und Sie werden mit einem Signalton daran erinnert, die Lebensmittel in den Backofen zu geben.

Einstellen der Zeit

Im Doppelraummodus können Sie für jeden der Garräume unterschiedliche Einstellungen für Garzeittimer und Endzeittimer festlegen. Wenn Sie die Einstellungen für den Garzeittimer oder den Endzeittimer anwenden oder ändern möchten, drücken Sie für die Taste ⬚ EINMAL für den oberen Garraum und ZWEIMAL für den unteren Garraum.



UHRZEIT EINSTELLEN

Nach einem Stromausfall oder wenn Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, müssen Sie die Uhrzeit einstellen.

1. Drücken Sie die Taste ◷. Die Stundenanzeige blinkt.
2. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Stunden ein.
3. Drücken Sie die Taste ◷. Die Minutenanzeige blinkt.
4. Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Minuten ein.
5. Drücken Sie erneut die Taste ◷, um die angezeigte Zeit zu übernehmen.

Die gewünschte Uhrzeit kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Wenn Sie während des Garvorgangs die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen, drücken Sie die Taste ◷.

GARZEITTIMER EINSTELLEN

Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben, können Sie die Dauer des Garvorgangs einstellen. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Heizelemente automatisch ausgeschaltet.

1. Drücken Sie die Taste |⇢|. Die Anzeige für den Garzeittimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Garzeittimer aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste |⇢|.

Die für den Garzeittimer eingestellte Zeit kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, blinkt im Display die Anzeige „0:00“ und ein Signalton erklingt. Sie können entweder eine neue Zeit für den Garzeittimer einstellen oder den Backofen ausschalten. Um den Garzeittimer abzubrechen, drücken Sie die Taste |⇢| stellen Sie die Zeit für den Garzeittimer auf null.

ENDTIMER EINSTELLEN

Nachdem Sie die gewünschte Garfunktion ausgewählt haben, können Sie einstellen, wann der Garvorgang abgeschlossen sein soll. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, werden die Heizelemente automatisch ausgeschaltet.

1. Drücken Sie die Taste →|. Die Anzeige für den Endzeittimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Endzeittimer aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste →|.

Der Endzeittimer kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt im Display die Anzeige „0:00“ und ein Signalton erklingt. Um den Endzeittimer abzubrechen, drücken Sie die Taste →| stellen Sie den Endzeittimer auf die aktuelle Uhrzeit ein.

STARTVERZÖGERUNG EINSTELLEN

Wenn Sie den Endzeittimer programmieren, nachdem Sie bereits den Garzeittimer eingestellt haben, werden die Einstellungen für den Garzeittimer und den Endzeittimer berechnet und ggf. eine Uhrzeit für die Startverzögerung festgelegt.



WARNUNG: Lassen Sie die Lebensmittel nicht zu lange im Backofen, da sie sonst verderben.

1. Drücken Sie die Taste |···▸|. Die Anzeige für den Garzeittimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Zeit für den Garzeittimer aus.
3. Drücken Sie die Taste ⟶|. Die Anzeige für den Endzeittimer blinkt.
4. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Endzeittimer aus.
5. Die Uhrzeit für die Startverzögerung wird automatisch berechnet, und der Backofen wird erst bei Erreichen dieser Uhrzeit eingeschaltet.



Die Startverzögerung steht im Doppelgarraummodus nicht zur Verfügung. Die Einstellungen für den Garzeittimer, den Endzeittimer und die Startverzögerung können programmiert werden, nachdem die Garfunktion ausgewählt wurde.

KÜCHENTIMER EINSTELLEN

Der Küchentimer kann unabhängig von der Backofenfunktion eingestellt und gleichzeitig mit dem Garzeittimer oder dem Endzeittimer verwendet werden. Da der Küchentimer einen eigenen Signalton besitzt, können Sie ihn leicht von anderen unterscheiden.

1. Drücken Sie die Taste 🔔. Die Anzeige für den Küchentimer blinkt.
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die gewünschte Zeit für den Küchentimer aus.
3. Drücken Sie erneut die Taste 🔔.



Zum Abbrechen des Küchentimers halten Sie die Taste 🔔 zwei Sekunden lang gedrückt. Der Küchentimer kann auf die gleiche Weise wie oben beschrieben zurückgesetzt werden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit blinkt im Display die Anzeige „0:00“ und ein Signalton erklingt.

Sonstige Einstellungen

SIGNALTON



Um die Signaltöne aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Tasten |···▸| und ⟶| 3 Sekunden lang gedrückt.

OFENBELEUCHTUNG



Drücken Sie zum Aktivieren bzw. Deaktivieren die Taste 💡.
Zu Energiesparzwecken wird die Backofenbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs deaktiviert.



Einige Modelle sind mit 2 separaten Ofenlampen für den oberen und den unteren Garraum ausgestattet.

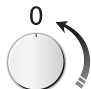
KINDERSICHERUNG



Um die Kindersicherung zu aktivieren bzw. deaktivieren, halten Sie die Taste 🔒 3 Sekunden lang gedrückt.

Bei aktivierter Kindersicherung wird im Display das Symbol 🔒 angezeigt. Sie können die Kindersicherung auch während des Garvorgangs verwenden. In diesem Fall reagieren weder eine der Tasten noch der Funktionswähler. Sie können das Gerät jedoch ausschalten, indem Sie den Moduswähler auf die „Aus“-Position drehen.

AUSSCHALTEN



Wenn der Backofen ausgeschaltet wird, stellen alle Heizelemente den Betrieb ein.
Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten aus Sicherheitsgründen noch eine Weile weiter.

Garfunktion

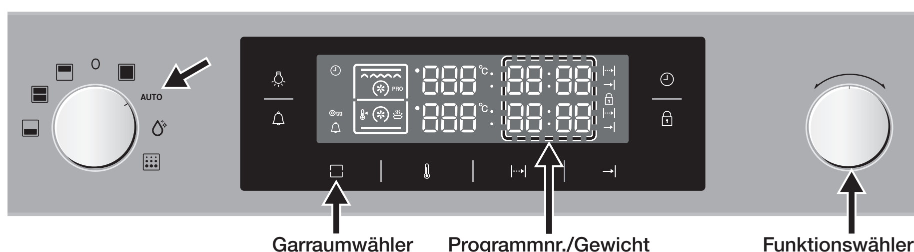
Dieser Backofen bietet verschiedene Funktionen.

Symbol	Funktion	Verwendung	Einfach	Oben	Unten	Doppel
			Temperaturbereich (°C)			
	Ober- und Unterhitze	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizsystem erzeugt. Diese Funktion sollte zum Backen von Kuchen und zum Braten von verschiedenerlei Gerichten verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 200 ° C	O	X	X	X
			40 - 250	-	-	-
	Umluft	Die durch Heizelemente erzeugte Hitze wird mit Lüftern im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte für Tiefgefrorenes und zum Backen verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 170 ° C	O	O	O	Oben Unten
			40 - 250	40 - 250	40 - 250	170 - 250
	Oberhitze + Heißluft	Die durch das obere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von krossen Gerichten wie z. B. Fleisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 190 ° C	O	O	X	Oben
			40 - 250	40 - 250	-	170 - 250
	Unterhitze + Heißluft	Die durch das untere Heizsystem und durch Heißluft entstehende Wärme wird durch Lüfter gleichmäßig im Backofen verteilt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Pizza, Brot und Kuchen verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 190 ° C	O	X	O	Unten
			40 - 250	-	40 - 250	170 - 250
	Öko-Grill	Die Wärme wird vom Kleinflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von kleineren Gerichten wie z. B. Fisch oder gefülltes Baguette verwendet werden, da diese eine geringere Hitze benötigen. Empfohlene Temperatur: 240 ° C	O	O	X	Oben
			40 - 270	40 - 250	-	200 - 250
	Großer Grill	Die Wärme wird vom Großflächengrill erzeugt. Diese Funktion sollte zum Zubereiten von Aufläufen wie z. B. Lasagne und zum Grillen von Fleisch verwendet werden. Empfohlene Temperatur: 240 ° C	O	O	X	Oben
			40 - 270	40 - 250	-	200 - 250
	Umluftgrill	Die von den beiden oberen Heizelementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im gesamten Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch und Fisch. Empfohlene Temperatur: 240 ° C	O	O	X	Oben
			40 - 270	40 - 250	-	200 - 250
	Intensivgaren	Bei dieser Betriebsart werden alle Heizelemente (obere und untere Heizelemente) sowie der Ventilator abwechselnd eingeschaltet. Die Hitze wird gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für große Portionen die eine hohe Temperaturen erfordern, wie z. B. große Aufläufe oder Kuchen. Empfohlene Temperatur: 170 ° C	O	X	X	X
			40 - 250	-	-	-

Symbol	Funktion	Verwendung	Einfach	Oben	Unten	Doppel
			Temperaturbereich (°C)			
	ProRoasting	Diese Betriebsart beinhaltet einen Schritt für automatisches Vorheizen auf 220 °C. Zum Braten des Fleisches werden das obere Heizelement und der Ventilator verwendet. Anschließend werden die Lebensmittel bei zuvor ausgewählten Niedertemperatur schonend gegart. Während dieses Vorgangs sind das obere und das untere Heizelement in Betrieb. Dieser Modus eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. Empfohlene Temperatur: 100 ° C	O	X	X	X
			40 - 150	-	-	-
	Sensortaste für Warmhalten	In diesem Modus kommt das untere Heizelement zum Einsatz. Diese Betriebsart eignet sich zum Warmhalten von Lebensmitteln. Empfohlene Temperatur: 80 ° C	X	X	O	X
			-	-	40 - 100	-
	Geschirr wärmen	Für diese Betriebsart werden das untere Heizelement und den Ventilator verwendet. Dieser Modus eignet sich zum Erwärmen von Schüsseln, Tellern und Bechern aus Keramik. Empfohlene Temperatur: 60 ° C	X	X	O	X
			-	-	40 - 80	-
	Öko-Heißluft	In diesem Modus wird die optimale Heizkombination verwendet, sodass Sie beim Zubereiten Ihrer Gerichte Energie sparen. Empfohlene Temperatur: 170 ° C Der Öko-Heißluftmodus wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN50304 herangezogen.	O	X	X	X
			40 - 250	-	-	-

Automatikprogramme

Beim automatischen Garen haben Sie die Wahl zwischen verschiedenen automatischen Programmen zum Kochen, Braten und Backen.



1. Wählen Sie durch Drehen am Moduswähler den Automatikmodus aus.
2. Wählen Sie durch Drücken der Taste ▢ den gewünschten Garraum aus.
3. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Programmnummer der gewünschten Lebensmittel aus, und warten Sie 4 - 5 Sekunden.
4. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler das gewünschte Gewicht aus, und warten Sie 4 - 5 Sekunden.
5. Nach 4 - 5 Sekunden wird das Automatikprogramm automatisch gestartet.



Wenn Sie das Automatikprogramm für den Doppelgarraummodus verwenden möchten, wählen Sie zunächst die Programmnummer der Lebensmittel und dann das gewünschte Gewicht für den oberen und den unteren Garraum aus.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR NUTZUNG OHNE GARRAUMTEILER

In der folgenden Tabelle sind 25 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Diese können nur verwendet werden, wenn Sie mit einem einzigen (großen) Garraum arbeiten. Entfernen Sie immer den Garraumteiler. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Backofen legen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	Tiefkühlpizza	0,3 - 0,6 0,7 - 1,0	Gitterrost	2	Die tiefgefrorene Pizza in die Mitte des Gitterrosts legen.
A-02	Tiefgefrorene Backofen-Pommes	0,3 - 0,5 (dünn) 0,6 - 0,8 (dick)	Back- oder Universalblech	2	Die tiefgefrorenen Pommes Frites auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung gilt für dünne Pommes Frites, die zweite für breit geschnittene.
A-03	Tiefgefrorene Kroketten	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Back- oder Universalblech	2	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf dem Backblech verteilen.
A-04	Hausgemachte Lasagne	0,3 - 0,5 0,8 - 1,0	Gitterrost	3	Eine frische Lasagne zubereiten oder ein Fertigprodukt nehmen und in eine ofenfeste Schüssel geeigneter Größe geben. Die Schüssel in die Mitte des Backofens stellen.
A-05	Rindersteaks	0,3 - 0,6 0,6 - 0,8	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Marinierte Rindersteaks nebeneinander auf dem Gitterblecheinsatz verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung ist für dünne Steaks geeignet, die zweite für dicke.
A-06	Rinderbraten	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	2	Das marinierte Rindfleisch auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-07	Schweinefleisch	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	2	Den marinierten Schweinebraten mit der Schwarte nach unten auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-08	Lammkoteletts	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	4	Lammkoteletts marinieren. Die Lammkoteletts auf dem Gitterblecheinsatz verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Die erste Einstellung gilt für dünne Stücke, die zweite für dicke.
A-09	Hähnchenteile	0,5 - 0,7 1,0 - 1,2	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile nebeneinander auf den Gitterblecheinsatz legen.
A-10	Ganzes Hähnchen	1,0 - 1,1 1,2 - 1,3	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	2	Das ganze Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-11	**Entenbrust**	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	4	Entenbrust vorbereiten und mit der fetten Seite nach oben auf den Gitterblecheinsatz legen. Die erste Einstellung gilt für eine dünne Entenbrust, die zweite für zwei dicke.
A-12	**Truthahnroulade**	0,6 - 0,8 0,9 - 1,1	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	2	Truthahnroulade auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-13	**Gedämpfter Fisch**	0,5 - 0,7 0,8 - 1,0	Gitterrost	2	Fisch abspülen und reinigen (Forelle, Zander, Brasse). Kopf an Schwanzflosse in eine ovale ofenfeste Glasform legen. 2 - 3 Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit dem Deckel abdecken.
A-14	**Bratfisch**	0,5 - 0,7 0,8 - 1,0	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	4	Die Fische Kopf an Schwanzflosse auf den Gitterblecheinsatz legen. Die erste Einstellung gilt für 2 Fische, die zweite für 4. Dieses Programm ist für ganze Fische wie Forelle, Zander oder Dorade geeignet.
A-15	**Lachssteaks**	0,3 - 0,4 0,7 - 0,8	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz mit Gitterblecheinsatz	4	Lachssteaks auf den Gitterblecheinsatz legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden.
A-16	**Ofenkartoffeln**	0,4 - 0,5 0,8 - 1,0	Back- oder Universalblech	2	Kartoffeln abspülen und halbieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Die erste Einstellung gilt für kleine Kartoffeln (je 100 g) und die zweite für große Ofenkartoffeln (je 200 g).
A-17	**Gebratenes Gemüse**	0,4 - 0,5 0,8 - 1,0	Universalblech oder tiefes Blech	4	Gemüse, z. B. Zucchini- oder Auberginenscheiben, Pilze oder Kirschtomaten, auf das Universalblech geben. Mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben.
A-18	**Gemüsegratin**	0,4 - 0,6 0,8 - 1,0	Gitterrost	2	Gemüsegratin in einer runden ofenfesten Form zubereiten. Die Schüssel in die Mitte des Backofens stellen.
A-19	**Marmorkuchen**	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8 0,9 - 1,0	Gitterrost	2	Den Teig in eine gebutterte Napfkuchenform geeigneter Größe geben.
A-20	**Obstkuchenboden**	0,3 - 0,4 (groß) 0,2 - 0,3 (Törtchen)	Gitterrost	2	Den Teig in eine gebutterte Springform geben. Die erste Einstellung gilt für einen Tortenboden, die zweite für 5 - 6 kleine Törtchen.
A-21	**Biskuit**	0,4 - 0,5 (mittelgroß) 0,2 - 0,3 (klein)	Gitterrost	2	Teig auf ein rundes schwarzes Backblech legen. Die erste Einstellung gilt für ein Backblech mit 26 cm Durchmesser und die zweite für ein Backblech mit 18 cm Durchmesser.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-22	**Muffins**	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Gitterrost	2	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für 12 Muffins geben. Die erste Einstellung gilt für kleine Muffins, die zweite für große.
A-23	**Brot**	0,7 - 0,8 (weiß) 0,8 - 0,9 (Vollkorn)	Gitterrost	2	Bereiten Sie den Teig nach den Angaben des Herstellers zu und geben Sie ihn in eine schwarze Rechteckform (Länge: 25 cm). Die erste Einstellung gilt für Weißbrot (0,7 - 0,8 kg) und die zweite (0,8 - 0,9 kg) für Vollkornbrot.
A-24	**Pizza, selbst gemacht**	1,0 - 1,2 1,3 - 1,5	Back- oder Universalblech	2	Die Pizza auf das Blech legen. Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die gesamte Pizza mit Belag. Wir empfehlen die Einstellung 1 (1,0 - 1,2 kg) für Pizzas mit dünnen Böden und Einstellung 2 (1,3 - 1,5 kg) für Pizzas mit viel Belag.
A-25	**Hefeteig gehen lassen**	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Gitterrost	2	Die erste Einstellung gilt für Pizzateig. Die zweite Einstellung ist für Kuchenteig mit Hefe und für Brotteig geeignet. Den Teig in ein großes, rundes und hitzefestes Gefäß geben und mit Frischhaltefolie abdecken.

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR BETRIEB MIT OBERER KAMMER

In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Setzen Sie für diese Garmethode den Garraumteiler ein. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Backofen legen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	**Tiefgefrorene Brötchen**	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Gitterrost	4	Die tiefgefrorenen Brötchen gleichmäßig auf dem Gitterrost verteilen.
A-02	**Tiefkühlpizza**	0,1 - 0,2 0,3 - 0,4	Gitterrost	5	Die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen.
A-03	**Tiefgefrorene Pizza-Snacks**	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Gitterrost	5	Die Pizza-Snacks nebeneinander auf den Gitterrost legen.
A-04	**Tiefgefrorene Fischstäbchen**	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Back- oder Universalblech	5	Die Fischstäbchen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Für 10 Stück wird ein Gewicht von 0,2 - 0,3 kg und für 15 Stück ein Gewicht von 0,4 - 0,5 kg empfohlen. Beim Erklingen des Signaltons wenden.
A-05	**Tiefgefrorene Backofen-Pommes**	0,4 - 0,5 0,6 - 0,7	Back- oder Universalblech	5	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf dem Backblech verteilen. Die erste Einstellung ist für dünne Pommes Frites geeignet, die zweite für breit geschnittene. Backpapier verwenden. Nach Erklingen des Signaltons wenden.



AUTOMATIKPROGRAMME FÜR BETRIEB MIT UNTERER KAMMER

In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen aufgeführt. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Setzen Sie für diese Garmethode den Garraumteiler ein. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Legen Sie die Nahrungsmittel, sofern kein Vorheizen des Ofens empfohlen wird, stets in den kalten Ofen.

Nummer	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	Tiefgefrorener Lachs in Blätterteig	0,2 - 0,3 0,5 - 0,6	Back- oder Universalblech	1	Backpapier verwenden. 2 Blätterteigtaschen (0,2 - 0,3 kg) nebeneinander bzw. 4 Blätterteigtaschen (0,5 - 0,6 kg) in zwei Reihen auf das Backblech legen.
A-02	Selbstgemachte Quiche	0,5 - 0,6 (klein) 0,9 - 1,0 (groß)	Gitterrost	1	Wir empfehlen, den unteren Garraum mit Unterhitze und Heißluft bei 210 ° C vorzuheizen, bis der Signalton erklingt. Verwenden Sie eine schwarze Backform aus Metall. Nach dem Vorheizen in die Mitte des Gitterrosts stellen. Die erste Einstellung gilt für eine Form mit Ø 18 cm, die zweite für eine Form mit Ø 26 cm.
A-03	Pizza, selbst gemacht	0,2 - 0,6 0,8 - 1,2	Back- oder Universalblech	1	Backpapier verwenden. 0,2 - 0,6 kg Pizzateig auf ein rundes und 0,8 - 1,2 kg Teig auf ein quadratisches Backblech geben.
A-04	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Gitterrost	1	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für zwölf Muffins geben.
A-05	Blätterteig mit Früchten	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Back- oder Universalblech	1	4 Blätterteigtaschen in zwei Reihen auf das Backblech legen. Backpapier verwenden. Die erste Einstellung gilt für 4 kleine Blätterteigtaschen (0,2 - 0,3 kg) und die zweit für 4 große (0,4 - 0,5 kg).

AUTOMATIKPROGRAMME FÜR DOPPELGARRAUMMODUS

Setzen Sie den Garraumteiler in den Backofen ein, bevor Sie den Doppelgarraummodus verwenden. In der folgenden Tabelle sind 5 Automatikprogramme zum Kochen, Braten und Backen mit dem Doppelgarraummodus aufgeführt. Mit Hilfe dieser Programme können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtisch zubereiten. Es sind die entsprechenden Mengen, Gewichte und Zubereitungsempfehlungen angegeben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Garmethode und die Garzeit vorprogrammiert. Verwenden Sie die folgenden Informationen als Zubereitungshinweise. Die Nahrungsmittel immer in den nicht vorgeheizten Backofen legen.

Nummer	Garraum	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-01	Oben	Hähnchenteile	0,3 - 0,5 0,8 - 1,0	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Teile mit der Hautseite nach oben auf den Gitterblecheinsatz legen.
	Unten	Kartoffelgratin	0,4 - 0,6 0,8 - 1,0	Gitterrost	1	Ofenfestes Gefäß verwenden. In die Mitte des Gitterrosts stellen.
A-02	Oben	Gebratenes Gemüse	0,4 - 0,5 0,7 - 0,8	Universalblech oder tiefes Blech	4	Das geschnittene Gemüse, wie z. B. Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Pilze, Fenchel, Auberginen und Tomaten, auf dem Universalblech verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen.
	Unten	Pizzabrot	0,1 - 0,2 0,3 - 0,4	Back- oder Universalblech	1	Das Pizzabrot auf das Blech legen. Backpapier verwenden.



Nummer	Garraum	Nahrungsmittel	Gewicht/kg	Zubehör	Einschub-höhe	Hinweis
A-03	Oben	Bratfisch	0,3 - 0,5 0,6 - 0,8	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Ganze Fische, wie z. B. Forelle, Brasse, Zander oder Scholle, waschen und putzen, Zitronensaft, Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Hautseite mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Auf dem Gitterblecheinsatz verteilen.
	Unten	Potato-Wedges	0,3 - 0,4 0,5 - 0,6	Back- oder Universalblech	1	Die Kartoffeln waschen und schälen. In Kartoffelschiffchen schneiden bzw. kleine Kartoffeln halbieren. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen.
A-04	Oben	Gebratene Entenbrust	0,3 - 0,5 (1 - 2, dünn) 0,6 - 0,8 (2 dicke)	Universalblech oder tiefes Blech mit Gitterblecheinsatz	4	Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Gitterblecheinsatz legen. Die erste Einstellung gilt für normal große Entenstücke (je 0,3 kg) und die zweite für 2 Entenbrüste (je 0,4 kg).
	Unten	Backäpfel	0,4 - 0,5 0,9 - 1,0	Gitterrost	1	Die Äpfel waschen, entkernen und mit Marzipan oder Rosinen füllen. In ein rundes ofenfestes Gefäß geben.
A-05	Oben	Muffins	0,5 - 0,6 0,7 - 0,8	Gitterrost	4	Den Teig in eine schwarze Backform aus Metall für zwölf Muffins geben.
	Unten	Pizza, selbst gemacht	0,2 - 0,6 0,8 - 1,2	Back- oder Universalblech	1	0,2 - 0,6 kg Pizzateig auf ein rundes Metallblech und 0,8 - 1,2 kg Teig auf ein quadratisches Backblech geben. Backpapier verwenden.

Zubereitungshinweise

 GROSSER GRILL

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem großen Grill vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Würstchen (dick) 5 - 10 Stück	4	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	220	1. Seite: 5 - 8 2. Seite: 5 - 8
Würstchen (dünn) 8 - 12 Stück	4	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	220	1. Seite: 4 - 6 2. Seite: 4 - 6
Käsetoast, 5 - 10 Stück	5	Gitterrost	240	1. Seite: 1 - 2 2. Seite: 1 - 2
Käsetoast, 4 - 6 Stück	4	Back- oder Universalblech + Gitterblecheinsatz	200	4 - 8
Tiefgefrorene gefüllte Pfannkuchen, russische Art (200 - 500 g)	3	Back- oder Universalblech	200	20 - 30
Rindersteaks (400 - 800 g)	4	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	240	1. Seite: 8 - 10 2. Seite: 5 - 7



ÖKO-GRILL

Es wird empfohlen, den Backofen mit dem Öko-Grill vorzuheizen.
Legen Sie die Nahrungsmittel in die Mitte des Blechs, Rosts usw.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Tiefgekühlter Backcamembert (2 - 4 à 275 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	3	Gitterrost	200	10 - 12
Tiefgefrorene Baguettes mit Belag (Tomate-Mozzarella, Schinken-Käse)	3	Back- oder Universalblech + Gitterblecheinsatz	200	15 - 20
Tiefgefrorene Fischstäbchen (300 - 700 g) IN DEN KALTEN BACKOFEN LEGEN (ohne Vorheizen), MIT ÖL BETRÄUFELN	3	Back- oder Universalblech + Gitterblecheinsatz	200	15 - 25
Tiefgefrorene Fischfrikadellen (300-600 g) In den kalten Ofen legen, mit Öl beträufeln	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	20 – 35
Tiefgefrorene Pizza (300 - 500 g) In den kalten Backofen legen (ohne Vorheizen)	3	Back- oder Universalblech + Gitterblecheinsatz	180 - 200	23 - 30



OBER- UND UNTERHITZE

Es wird empfohlen, den Backofen mit Ober- und Unterhitze vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Ganzes Hühnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Backofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	200 - 220	50 - 70
Schweinebraten mit Kruste (1500 - 2000 g) Den Braten mit der Schwarte nach unten in den Backofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	190 - 200	120 - 150
Tiefgefrorene Lasagne (500 - 1000 g)	3	Gitterrost	180 - 200	40 - 50
Ganzer Fisch (z. B. Dorade) (300 - 1000 g) 3 – 4 Mal auf beiden Seiten einschneiden, MIT ÖL BETRÄUFELN	3	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	240	15 - 20
Fischfilet (500 - 1000 g) **3 – 4 Mal auf beiden Seiten einschneiden, MIT ÖL BETRÄUFELN**	3	Back- oder Universalblech	200	13 - 20
Tiefgekühlte Koteletts (350 - 1000 g) Mit Schinken-, Käse- oder Pilzfüllung, MIT ÖL BETRÄUFELN	3	Back- oder Universalblech	200	25 – 35
Tiefkühlschnitzel, Hackfleisch, Möhren, Rote Beete oder Kartoffeln (350 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Back- oder Universalblech	200	20 - 30
Schweinekoteletts (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	200	40 - 50

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Backkartoffel (halbiert) (500 - 1000 g)	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	30 - 45
Tiefgefrorene Roulade mit Pilzfüllung (500 - 1000 g) Mit Öl beträufeln	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	40 - 50
Biskuit (250 - 500 g)	2	Gitterrost	160 - 180	20 - 30
Marmorkuchen (500 - 1000 g)	2	Gitterrost	170 - 190	40 - 50
Hefekuchen mit Obst und Streuseln auf Blech (1000 - 1500 g)	2	Back- oder Universalblech	160 - 180	25 – 35
Muffins (500 - 800 g)	2	Gitterrost	190 - 200	25 - 30

 UNTERHITZE UND HEISSLUFT

Es wird empfohlen, den Backofen mit Unterhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Hefeteigstückchen mit Apfel, tiefgefroren (350 - 700 g)	3	Gitterrost	180 - 200	15 - 20
Kleine gefüllte Blätterteigstücken, tiefgefroren (300 - 600 g) Mit Eigelb bepinseln und in den kalten Backofen legen ohne Vorheizen,	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	20 - 25
Frikadellen mit Sauce (250 - 500 g) Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gitterrost	180 - 200	25 – 35
Blätterteigtaschen (500 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Back- oder Universalblech	180	15 - 23
Cannelloni in Sauce (250 - 500 g) Ofenfestes Gefäß verwenden	3	Gitterrost	180	22 - 30
Hefeteigpastete mit Füllung (600 - 1000 g) Mit Eigelb bepinseln	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	20 - 30
Selbst gebackene Pizza (500 - 1000 g)	2	Back- oder Universalblech	200 - 220	15 - 25
Brot, selbst gemacht (700 - 900 g)	2	Gitterrost	170 - 180	45 - 55

 UMLUFT

Es wird empfohlen, den Backofen mit Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Lammkarree (350 - 700 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	190 - 200	40 - 50
Gebackene Bananen (3 - 5 Stücke), Oberseite einschneiden, 10 - 15 g Schokolade dazugeben, 5 - 10 g Nüsse in die Einschnitte geben, einige Tropfen Zuckerwasser dazugeben, in Alufolie einwickeln.	3	Gitterrost	220 - 240	15 - 25

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Backäpfel 5 - 8 Stück à 150 - 200 g Kerngehäuse entfernen, Rosinen und Marmelade einfüllen. Ofenfestes Gefäß verwenden.	3	Gitterrost	200 - 220	15 - 25
Hacksteak **(300 - 600 g)** MIT ÖL BETRÄUFELN	3	Back- oder Universalblech	190 - 200	18 - 25
Hackfleischroulade mit Füllung, russische Art (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen	3	Back- oder Universalblech	180 - 200	50 - 65
Tiefgefrorene Kroketten (500 - 1000 g)	2	Back- oder Universalblech	180 - 200	25 – 35
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300 - 700 g)	2	Back- oder Universalblech	180 - 200	20 - 30
Tiefgefrorene Pizza (300 - 1000 g)	2	Gitterrost	200 - 220	15 - 25
Apfelkuchen (500 - 1000 g)	2	Gitterrost	170 - 190	35 - 45
Frische Croissants (200 - 400 g) (Fertigteig)	3	Gitterrost	180 - 200	15 - 25

 OBERHITZE UND HEISSLUFT

Es wird empfohlen, den Backofen mit Oberhitze und Heißluft vorzuheizen.

Nahrungsmittel	Einschub-höhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Schweinekoteletts (1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	3	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	180 - 200	50 - 65
Schweineschulter in Folie (1000 - 1500 g) Marinieren	2	Back- oder Universalblech	180 - 230	80 - 120
Ganzes Hühnchen (800 - 1300 g) Mit Öl bestreichen und würzen Das Hähnchen mit der Brust nach unten in den Backofen legen und nach der Hälfte der Zeit umdrehen.	2	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	190 - 220	45 - 65
Fleisch- oder Fischsteaks (400 - 800 g) Mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern	3	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	180 - 200	15 - 35
Hühnchenteile (500 - 1000 g) Mit Öl bestreichen und würzen	4	Universalblech oder tiefes Blech + Gitterblecheinsatz	200 - 220	25 - 35
Bratfisch (500 - 1000 g) Ofenfestes Gefäß verwenden Mit Öl bestreichen	2	Gitterrost	180 - 200	30 - 40
Rinderbraten (800 - 1200 g) Mit Öl bestreichen und würzen	2	Universalblech oder tiefes Blech und Gitterblecheinsatz 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	45 - 60
Entenbrust (300 - 500 g)	4	Universalblech oder tiefes Blech und Gitterblecheinsatz 1 Tasse Wasser hinzugeben	180 - 200	25 - 35



ÖKO-HEISSLUFT

In diesem Modus wird die optimale Heizkombination verwendet, sodass Sie beim Zubereiten Ihrer Gerichte Energie sparen. Es wird empfohlen, den Backofen mit Öko-Heißluft vorzuheizen.



Energiespartipp

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, außer Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie und Zeit zu sparen.
- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie den Backofen 5 - 10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn Sie nach Abschluss eines Garvorgangs direkt einen neuen Garvorgang starten, bevor der Backofen abgekühlt ist, können Sie die für das erneute Erhitzen des Backofens erforderliche Energie und Zeit sparen.

Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Zubehör	Temperatur (°C)	Garzeit (in Min.)
Biskuit (250 - 500 g)	2	Gitterrost	150 - 160	30 - 40
Muffins (500 - 800 g)	2	Gitterrost	180 - 200	15 - 25
Rinderbraten (800 - 1200 g)	2	Extra tiefes Blech und Gitterblecheinsatz 1 Tasse Wasser hinzugeben	200 - 220	40 - 55
Schweinebraten (800 - 1200 g)	2	Extra tiefes Blech und Gitterblecheinsatz 1 Tasse Wasser hinzugeben	150 - 170	70 - 100
Tiefgefrorene Backofen-Pommes (300 - 700 g)	2	Back- oder Universalblech	180 - 200	20 - 30
Tiefgefrorene Pizza (300 - 500 g)	2	Gitterrost	200 - 220	8 - 15
Mini-Küchlein (200 - 400 g)	2	Back- oder Universalblech	180 - 200	8 - 15

DOPPELGARRAUMMODUS



Im Doppelgarraummodus können Sie zwei verschiedene Speisen im Ofen zubereiten. Wenn Sie den oberen und unteren Garraum verwenden, können Sie unterschiedliche Gartemperaturen, Garmethoden und Garzeiten einstellen. Sie können z. B. Steaks grillen und gleichzeitig einen Auflauf backen. Wenn Sie den Garraumteiler einsetzen, können Sie den Auflauf im unteren Teil des Ofens backen, während die Steaks im oberen Teil gegart werden. Schieben Sie den Garraumteiler immer in Einschub 3 des Ofens, bevor Sie mit dem Garen beginnen.



Hinweis: In den kalten Ofen legen.

Vorschlag 1: Garen mit unterschiedlichen Temperaturen

Kammer	Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Kochmodus	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (in Min.)
Oben	**Tiefgefrorene Pizza** (300 - 400 g)	4	Umluft	200 - 220	Gitterrost	15 - 25
Unten	**Marmorkuchen** (500 - 700 g)	1	Umluft	160 - 180	Back- oder Universalblech	50 - 60

Vorschlag 2: Garen mit unterschiedlichen Garmethoden

Kammer	Nahrungsmittel	Einschubhöhe	Kochmodus	Temperatur (°C)	Zubehör	Garzeit (in Min.)
Oben	**Hühnchenteile** (400 - 600 g)	4	Oberhitze mit Heißluft	200 - 220	Universalblech mit Gitterblecheinsatz	25 - 35
Unten	**Kartoffelgratin** (500 - 1000 g)	1	Umluft	160 - 180	Gitterrost	30 - 40

TESTGESCHIRR

Gemäß EN 60350

1. Backen

Die Backempfehlungen beziehen sich auf den vorgeheizten Backofen.
Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Tür weist.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Kochmodus	Temperatur (° C)	Garzeit (Min.)
Streifengebäck	Back- oder Universalblech	3	Ober- und Unterhitze	150 - 170	25 - 35
		2	Umluft	150 - 170	20 - 30
	Backblech + Universalblech	1 + 4	Umluft	150 - 170	20 - 30
	Back- oder Universalblech + Extra tiefes Blech	2 + 5	Umluft	150 - 170	20 - 30
Kleingebäck	Backblech	3	Ober- und Unterhitze	160 - 180	25 - 35
		2	Umluft	150 - 170	25 - 35
	Backblech + Universalblech	1 + 4	Umluft	150 - 170	25 - 35
	Back- oder Universalblech + Extra tiefes Blech	2 + 5	Umluft	150 - 170	25 - 35
Fettfreier Biskuit	Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm) auf Gitterrost	2	Ober- und Unterhitze	160 - 180	20 - 30
		2	Umluft	150 - 170	35 - 45
	Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm) auf Backblech mit Gitterrost	1 + 4	Umluft	150 - 170	35 - 45
Apfelkuchen mit Hefe (Blech)	Back- oder Universalblech	3	Ober- und Unterhitze	150 - 170	65 - 75
		2	Umluft	150 - 170	70 - 80
	Backblech + Universalblech	1 + 4	Umluft	150 - 170	75 - 85
	Back- oder Universalblech + Extra tiefes Blech	2 + 5	Umluft	150 - 170	75 - 85
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, 2 Springformen * (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 diagonal angeordnet	Ober- und Unterhitze	170 - 190	70 - 90
	Back- oder Universalblech + Gitterrost, 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1 + 3	Umluft	170 - 190	80 - 100

* Zwei Kuchen werden auf dem Rost hinten links und vorne rechts angeordnet.
** Zwei Kuchen werden in der Mitte und übereinander angeordnet.

2. Grillen

Heizen Sie den Backofen 5 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Kochmodus	Temperatur (° C)	Garzeit (Min.)
Toasts mit Weißbrot	Gitterrost	5	Großer Grill	270 ° C	1. 1 - 2 2. 1 - 1½

Lebensmittel	Gericht und Hinweise	Einschub-höhe	Kochmodus	Temperatur (° C)	Garzeit (Min.)
Rindfleisch-Burger * (12 Stück)	Universalblech + Gitterblecheinsatz (zum Auffangen von Flüssigkeiten)	4	Großer Grill	270 ° C	1. 14 - 16 2. 5 - 7

* **Burger (Rindfleisch)**: Heizen Sie den Backofen 15 Minuten lang mit dem großen Grill vor.

Reinigung und Pflege

SELBSTREINIGUNG

In diesem Modus wird der Ofen automatisch gereinigt.
In diesem Modus werden alle Lebensmittelrückstände, wie z. B. Fett, im Innern des Ofens bei einer Temperatur von 400 °C verbrannt.
Es wird empfohlen, die Selbstreinigung alle 2 - 3 Monate zu verwenden. Sie kann jedoch auch öfter eingesetzt werden.



Reinigen Sie das Innenglas der Gerätetür regelmäßig nach Verwendung des Backofens. Andernfalls kann die Selbstreinigung den auf dem Glas angesammelten Schmutz nicht effektiv entfernen.

Während der Selbstreinigung wird die Backofentür zu Ihrer Sicherheit automatisch verriegelt.

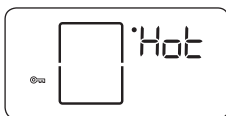
Türverriegelung ( )	Sobald die Temperatur im Innern des Ofens 300 ° C erreicht, wird die Gerätetür aus Sicherheitsgründen automatisch verriegelt.
Aufheben der Sperre	Sobald die Temperatur im Innern des Ofens unter 200 °C sinkt, wird die Gerätetür automatisch entsperrt.

Vor Verwendung der Selbstreinigung

- Entnehmen Sie alle Zubehörteile wie Rost, Blech und Seitengitter (je nach Modell) aus dem Backofen. Die Zubehörteile könnten durch die hohe Temperatur von über 400 °C beschädigt werden.
- Entfernen Sie alle größeren Schmutzpartikel von Hand. Da größere Rückstände von Lebensmitteln, Fett und Bratensaft entflammbar sind, kann sonst während der Selbstreinigung ein Brand im Ofen entstehen.

Einstellungen für die Selbstreinigung

1. Stellen Sie den Moduswähler auf .
2. Wählen Sie durch Drehen am Funktionswähler eine der unten beschriebenen 3 Programmen für die Selbstreinigung aus. Die Selbstreinigung wird wenige Sekunden nach Auswahl des gewünschten Selbstreinigungsprogramms gestartet. Sobald das Programm gestartet wurde, kann es nicht mehr geändert werden.



Programm		Dauer
P 1	Niedrig	Etwa 120 Minuten
P 2	Mittel	Etwa 150 Minuten
P 3	Hoch	Etwa 180 Minuten

3. Sobald die Selbstreinigung abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken, und ein Signalton markiert das Ende. Stellen Sie den Moduswähler auf die „Aus"-Position, um die Selbstreinigung zu beenden.
4. Wenn der Backofen abgekühlt ist, wischen Sie das Ofeninnere mit einem feuchten Tuch ab, und entfernen Sie etwaige Ascherückstände.



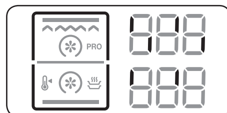
Sie können die Selbstreinigung während des Vorgangs abbrechen, indem Sie den Moduswähler auf die „Aus"-Position stellen. Wenn die Temperatur im Innern des Backofens zu hoch ist, können Sie die Gerätetür auch Sicherheitsgründen erst öffnen, wenn sie automatisch entsperrt wurde.



Warnung

- Während der Selbstreinigung wird das Gerät heißer als bei normalen Garvorgängen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie das Gerät während der Selbstreinigung nicht berühren.

DAMPFREINIGUNG (JE NACH MODELL)



Wenn der Backofen verschmutzt ist, können Sie ihn mit Hilfe der Dampfreinigung reinigen. Auf diese Weise können Sie das Innere des Backofens problemlos sauber halten.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen, bevor Sie die Dampfreinigung verwenden.
2. Gießen Sie ca. 400 ml Wasser auf den Boden des Backofens, und schließen Sie die Gerätetür.
3. Stellen Sie den Moduswähler auf . Bei Auswahl der Dampfreinigung wird der Reinigungsvorgang nach einigen Sekunden automatisch gestartet.
4. Sobald die Dampfreinigung abgeschlossen ist, beginnt die Anzeige zu blinken, und ein Signalton markiert das Ende. Stellen Sie den Moduswähler auf die „Aus“-Position, um die Dampfreinigung zu beenden.
5. Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen, sauberen Tuch, und entfernen Sie das restliche Wasser am Boden des Garraums mit einem Schwamm.



Hinweise zur Dampfreinigung

- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Gerätetür vor Ende der Dampfreinigung öffnen. Das Wasser auf dem Boden ist heiß.
- Lassen Sie niemals Restwasser für längere Zeit im Backofen, z. B. über Nacht.
- Wenn der Backofen stark verschmutzt ist, können Sie den Vorgang nach dem Abkühlen des Backofens wiederholen.
- Wenn der Backofen stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, erst den hartnäckigen Schmutz mit Reinigungsmittel einzureiben und dann die Backofenreinigungsfunktion zu aktivieren.
- Lassen Sie die Tür nach der Reinigung in einem Winkel von etwa 15 ° geöffnet, damit die innere Emailleoberfläche vollständig trocknen kann.

KATALYTISCHE EMAILLEOBERFLÄCHE (JE NACH MODELL)

Die auswechselbare Abdeckung ist mit einem dunkelgrauen katalytischen Email bedeckt, das im Heißluftbetrieb mit Öl und Fett verschmutzt werden kann. Diese Ablagerungen brennen bei Backofentemperaturen von 200 °C und mehr ab.

1. Entnehmen Sie das gesamte Zubehör aus dem Backofen.
2. Stellen Sie den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 250 °C ein, nachdem Sie alle Oberflächen im Garraum gereinigt haben.

MANUELLE REINIGUNG



VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass der Backofen und das Zubehör vor dem Reinigen abgekühlt sind. Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Innenseite des Backofens

- Zum Reinigen der Innenflächen des Backofens verwenden Sie ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Backofentür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Backofens zu vermeiden, verwenden Sie handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen speziellen Backofenreiniger.

Außenseiten des Backofens

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Backofens, wie z. B. die Gerätetür, der Türgriff und das Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einen trockenen Handtuch trocken.
Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff oder an den Tasten Schmutz und Fett ab. Reinigen Sie daher den Handgriff und die Tasten nach Verwendung des Backofens.

Zubehör

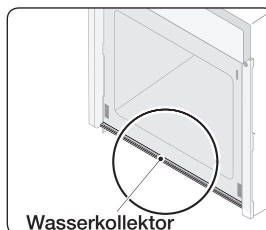
Waschen Sie sämtliches Zubehör nach jeder Verwendung, und trocknen Sie die Teile mit einem Küchenhandtuch ab. Das Reinigen ist leichter, wenn Sie die Gegenstände etwa 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser einweichen.

REINIGEN DES WASSERKOLLEKTORS

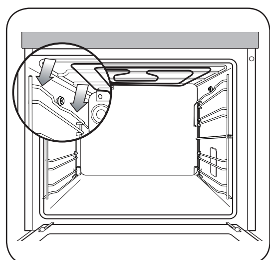
Im Wasserkollektor werden Wasser und Feuchtigkeit aufgefangen, die während des Garens von Lebensmittel entstehen, die bei der Zubereitung viel Flüssigkeit abgeben. Im Wasserkollektor können sich Lebensmittelrückstände ansammeln. Wenn Sie keine Reinigung durchführen, können Schäden am Einbauschrank die Folge sein. Reinigen Sie den Wasserkollektor daher nach dem Garvorgang, um Ihr Mobiliar zu schützen.

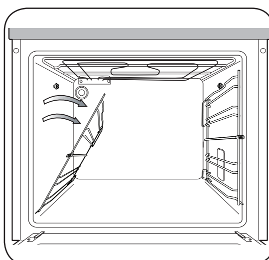


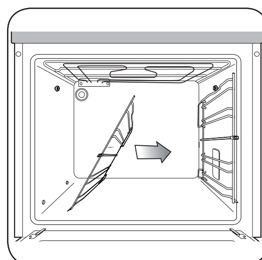
WARNUNG: Wenn Sie nach dem Garvorgang austretendes Wasser am Wasserkollektor bemerken, wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum.



BEFESTIGEN DER SEITENGITTER (JE NACH MODELL)



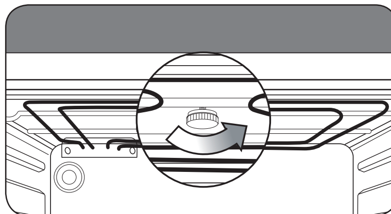




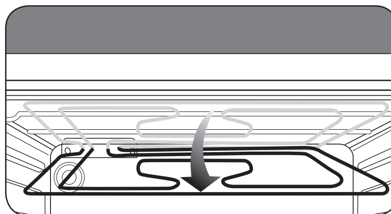
1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des Seitengitters.
2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45°.
3. Ziehen Sie das Seitengitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.

REINIGEN DER GARRAUMDECKE (JE NACH MODELL)

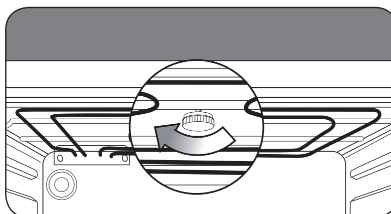
1. Um das Reinigen der Garraumdecke zu erleichtern, können Sie das Heizelement für den Grill entfernen. Halten Sie das Heizelement für den Grill fest, und entfernen Sie die Mutter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.



2. Die nach vorne weisende Seite des Heizelements für den Grill sinkt nach unten, das Heizelement kann jedoch nicht aus dem Backofen entfernt werden. Drücken Sie das Heizelement für den Grill nicht nach unten, da es sich sonst verformen könnte.



3. Heben Sie das Heizelement nach der Reinigung wieder zurück in seine ursprüngliche Stellung, und ziehen die Mutter im Uhrzeigersinn fest.



FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht warm wird?	• Ist evtl. der Backofen nicht angeschaltet? Backofen anschalten. • Prüfen Sie, ob die erforderlichen Einstellungen vorgenommen worden sind. • Ist evtl. eine Sicherung durchgebrannt oder hat ein Sicherungsautomat ausgelöst? Ersetzen Sie die Sicherungen, oder schließen Sie den Sicherungsautomaten wieder. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn der Backofen nicht aufheizt, obwohl die Backofenfunktion und die Temperatur eingestellt wurden?	• Möglicherweise bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn ein Fehlercode angezeigt wird und der Backofen nicht aufheizt?	• Es bestehen Probleme mit den internen elektrischen Verbindungen. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn die Beleuchtung des Backofens nicht angeht?	• Die Beleuchtung des Backofens ist defekt. Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
Was ist zu tun, wenn der Ventilator des Backofens läuft, ohne eingestellt worden zu sein?	• Nach der Verwendung läuft der Ventilator des Backofens solange weiter, bis der Backofen abgekühlt ist. Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstcenter in Verbindung, wenn der Ventilator auch nach dem Abkühlen weiterläuft.
Was ist zu tun, wenn keine der Tasten funktioniert?	• Überprüfen Sie, ob die Kindersicherung aktiviert ist. Wenn die Kindersicherung nicht aktiviert ist, wenden Sie sich an Ihr Kundendienstzentrum vor Ort.

FEHLERCODES

NUMMER	PROBLEM	LÖSUNG
S- 01	Sicherheitsabschaltung. Der Backofen läuft längere Zeit bei der eingestellten Temperatur. Unter 105 °C 16 Stunden Von 105 °C bis 240 °C 8 Stunden Von 245 °C bis Max. 4 Stunden	Backofen ausschalten und Lebensmittel entnehmen. Lassen Sie den Backofen vor der weiteren Benutzung abkühlen.
SE	Eine Taste ist permanent gedrückt.	Reinigen Sie die Tasten, und überprüfen Sie, ob sich auf der Oberfläche rund um die Tasten Wasser angesammelt hat. Schalten Sie den Backofen aus, und versuchen Sie die Einstellungen erneut zu programmieren. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an das SAMSUNG-Kundendienstzentrum.
-dE-	Garraumteiler wird falsch verwendet.	Setzen Sie den Garraumteiler für die Zubereitung im Doppelgarraummodus, in den oberen oder unteren Garraum ein. Entnehmen Sie für den Einfachbetrieb den Garraumteiler.
E-**[1]	Ein Fehler des Backofens kann schwache Leistung und Sicherheitsprobleme verursachen. Verwenden Sie den Backofen ab sofort nicht mehr.	Setzen Sie sich mit dem örtlichen SAMSUNG-Kundendienstcenter in Verbindung.

1) ** Gültig für alle Zahlen.

PRODUKTDATENBLATT

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellkennung	NV70F7796MS
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI $_{cavity}$)	88,1
Energieeffizienzklasse pro Garraum	A
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC $_{electric\ cavity}$)	0,89 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC $_{electric\ cavity}$)	0,74 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen je Garraum (V)	70 l
Art des Backofens	Integriert
Masse des Gerätes (M)	46,6 kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

■ Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Wenn die Zubereitung mehr als 30 Minuten dauert, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen.
  Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen.
  So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.



Bei Fragen oder Hinweisen

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ODER BESUCHEN SIE UNS UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

DG68-00447W-02